



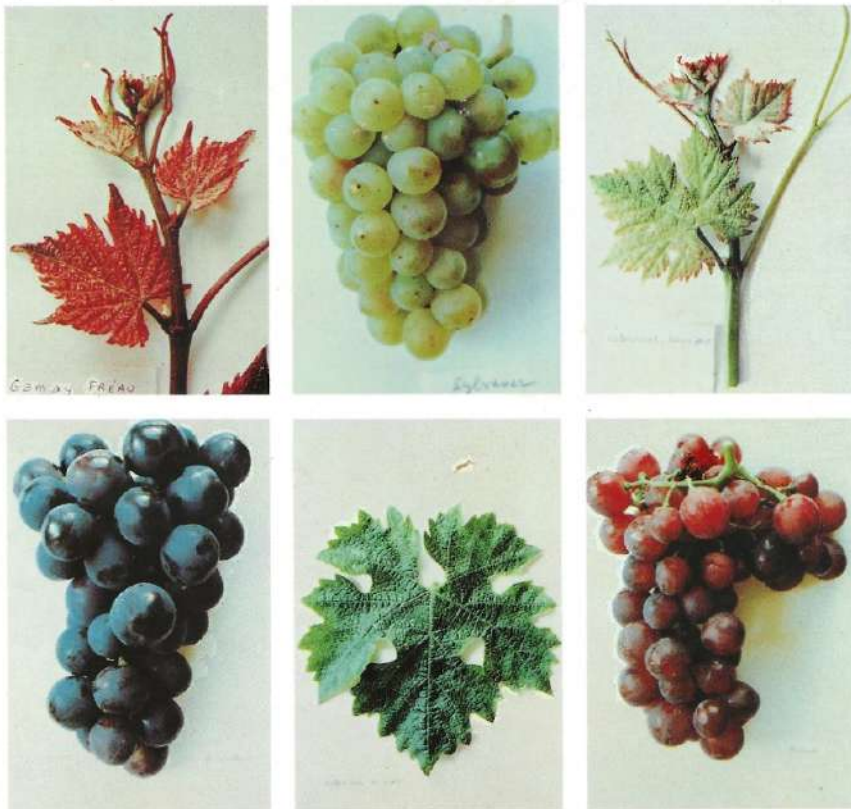
CPIE – Samedi 23 Novembre 2024

LES TERROIRS VITICOLES DU PIÉMONT NORD-PYRÉNÉEN

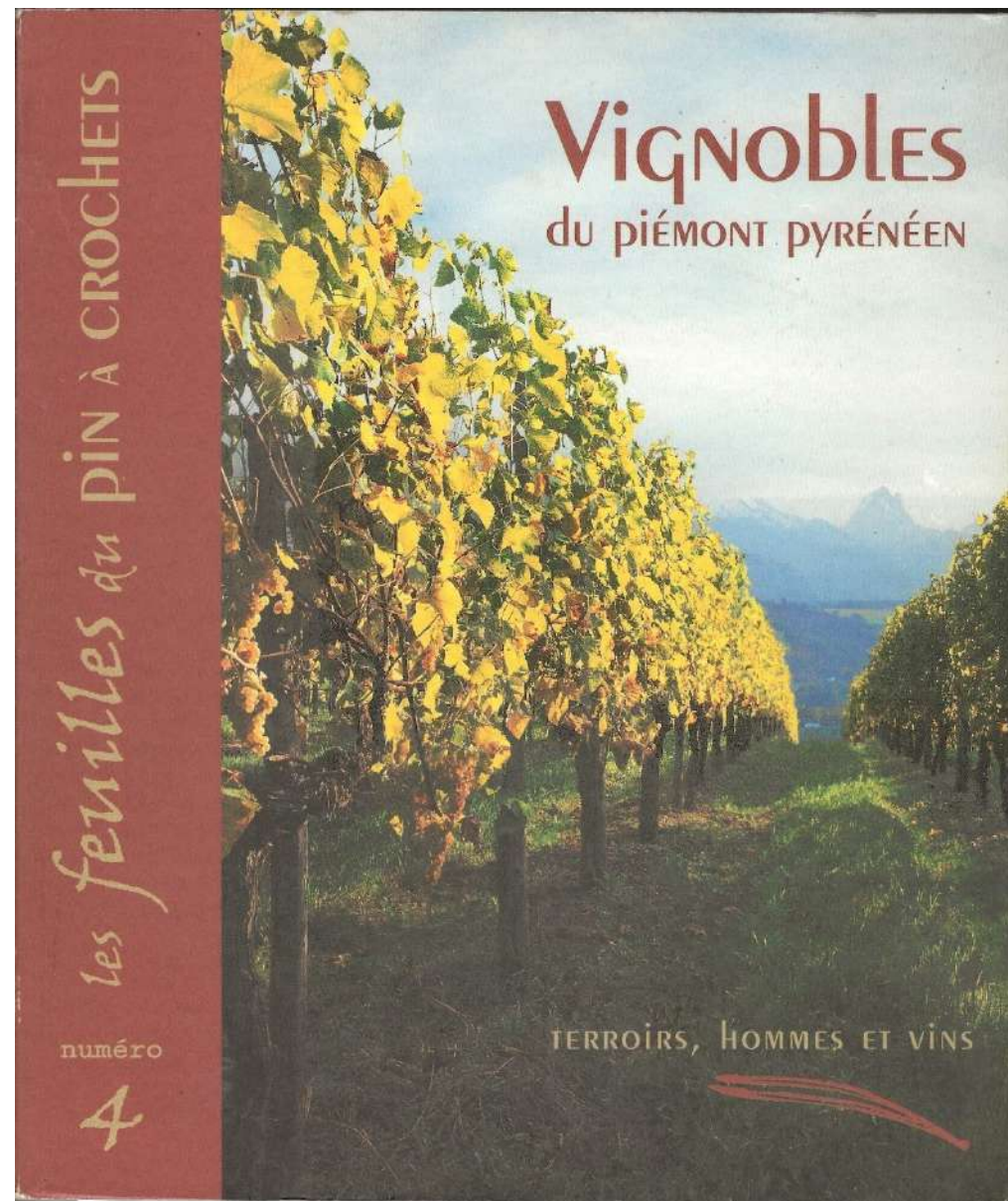
Joseph Canérot

Château Montus (Madiranais)

PRECIS d'AMPELOGRAPHIE PRATIQUE



Pierre GALET



Jean Delfaud & Pierre Dutilh

Feuille (dessus)

Couleur
Forme générale
Sinus pétiolaire
Sinus latéraux
Dents
Apex



Rameau

Bourgeonnement
Vrilles
Rameaux
Jeunes feuilles

Grappe

Couleur
Taille
Forme générale
Grains



Feuille (dessous)

Point pétiolaire
Duvettage
Courbure
Nervuration

A. O. P. : Appellation d'origine protégée

**Sigle européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.
Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une aire géographique qui donne ses caractéristiques au produit.**

Exemples: le camembert de Normandie, la châtaigne d'Ardèche...

A. O. C.: Appellation d'Origine Contrôlée

Produits qui répondent aux critères de l'AOP. Elle protège la dénomination sur le territoire français

C'est une étape nécessaire dans l'obtention du label européen AOP.

Le logo AOC ne peut plus figurer sur les produits qui ont été enregistrés comme AOP, à l'exception des vins.

Exemples: l'Irouléguy, le Jurançon, le Madiran...

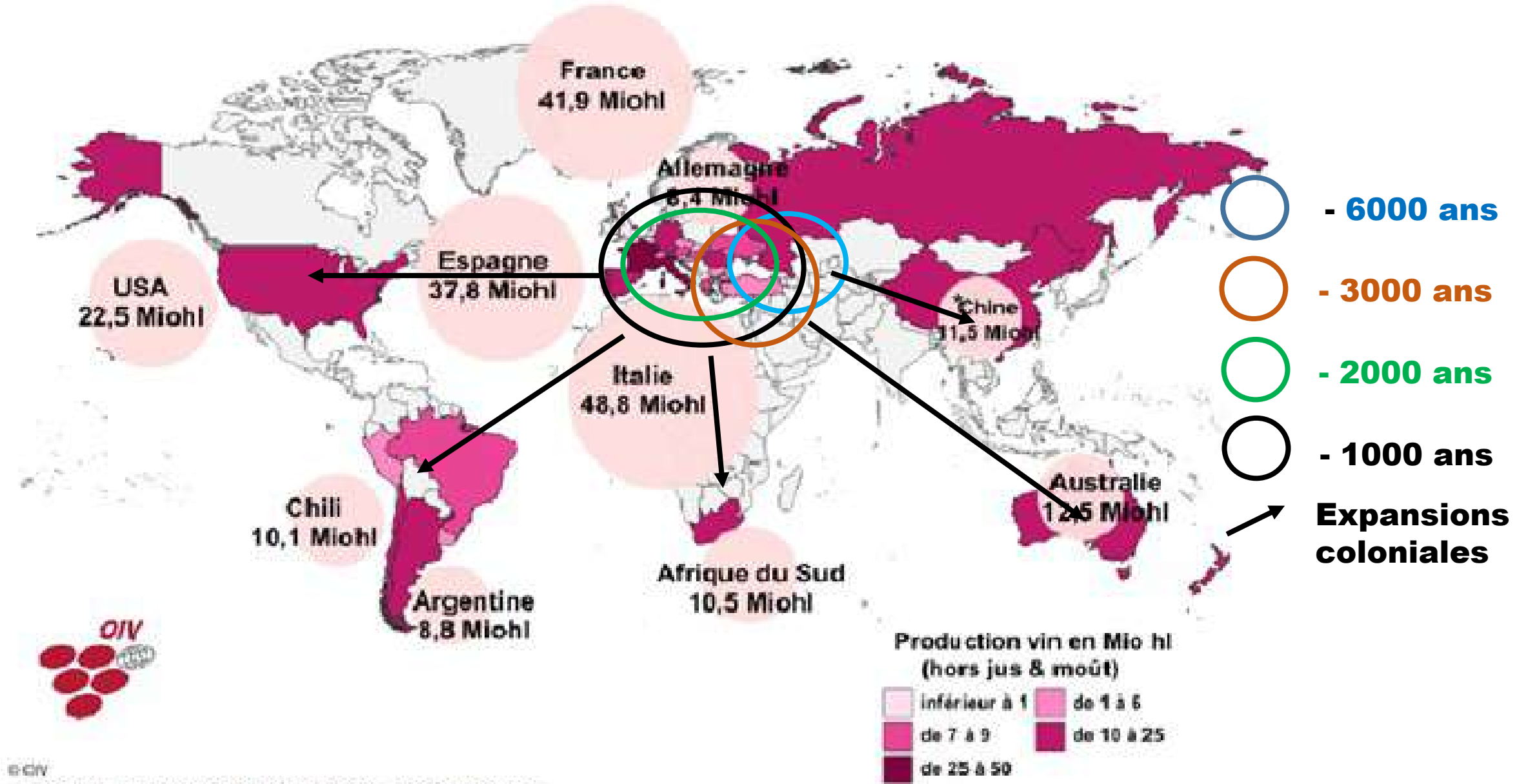
I. G. P.: Indication Géographique Protégée.

Produits dont la qualité et la réputation sont liés à leur origine géographique

Exemples: le jambon de Bayonne, le marbre d'Ardèche...

**AOP, AOC et IGP font l'objet de procédures mises en œuvre par l'I.N.A.O.:
(Institut National des Appellations d'Origine)**

Quaternaire	La vigne sauvage est présente en Europe
Glaciations	La vigne sauvage se réfugie dans les refuges glaciaires de la région du Caucase , mais peut-être aussi ailleurs
Après Glaciation de Würm	La vigne sauvage reconquiert une grande partie de l'Europe depuis la mer Caspienne jusqu'à l'Atlantique, la région méditerranéenne à l'exception du nord de l'Afrique
8000 av. notre ère	première trace de <i>Vitis vinifera sylvestris</i> : la Vigne à vin sauvage en Géorgie dans le Caucase
6000 av. notre ère	apparition de la vigne dans le Caucase et en Mésopotamie
3000 av. notre ère	la vigne est cultivée en Égypte et en Phénicie
2000 av. notre ère	apparition en Grèce
1000 av. notre ère	la vigne est cultivée en Italie , en Sicile et en Afrique du Nord
1000-500 av. notre ère	apparition en Espagne , au Portugal et dans le Sud de la France
500 av. notre ère - Moyen Âge	implantation au nord de l' Europe , sous l'influence des Romains , et jusqu'en Grande-Bretagne .



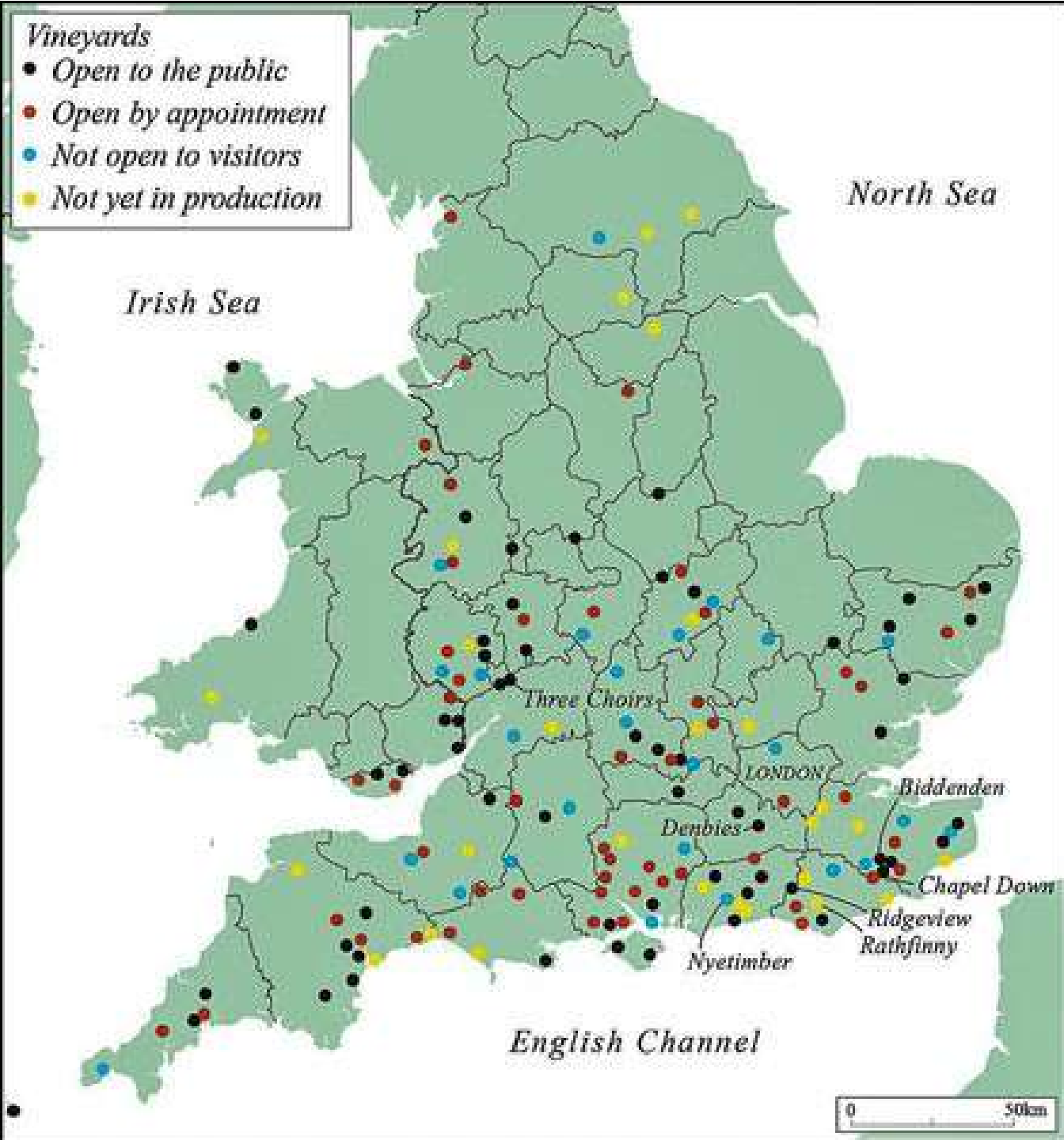
Histoire de la vigne (*Vitis vinifera*) et du vin

Production mondiale (millions d'HL) dans le monde (2015)



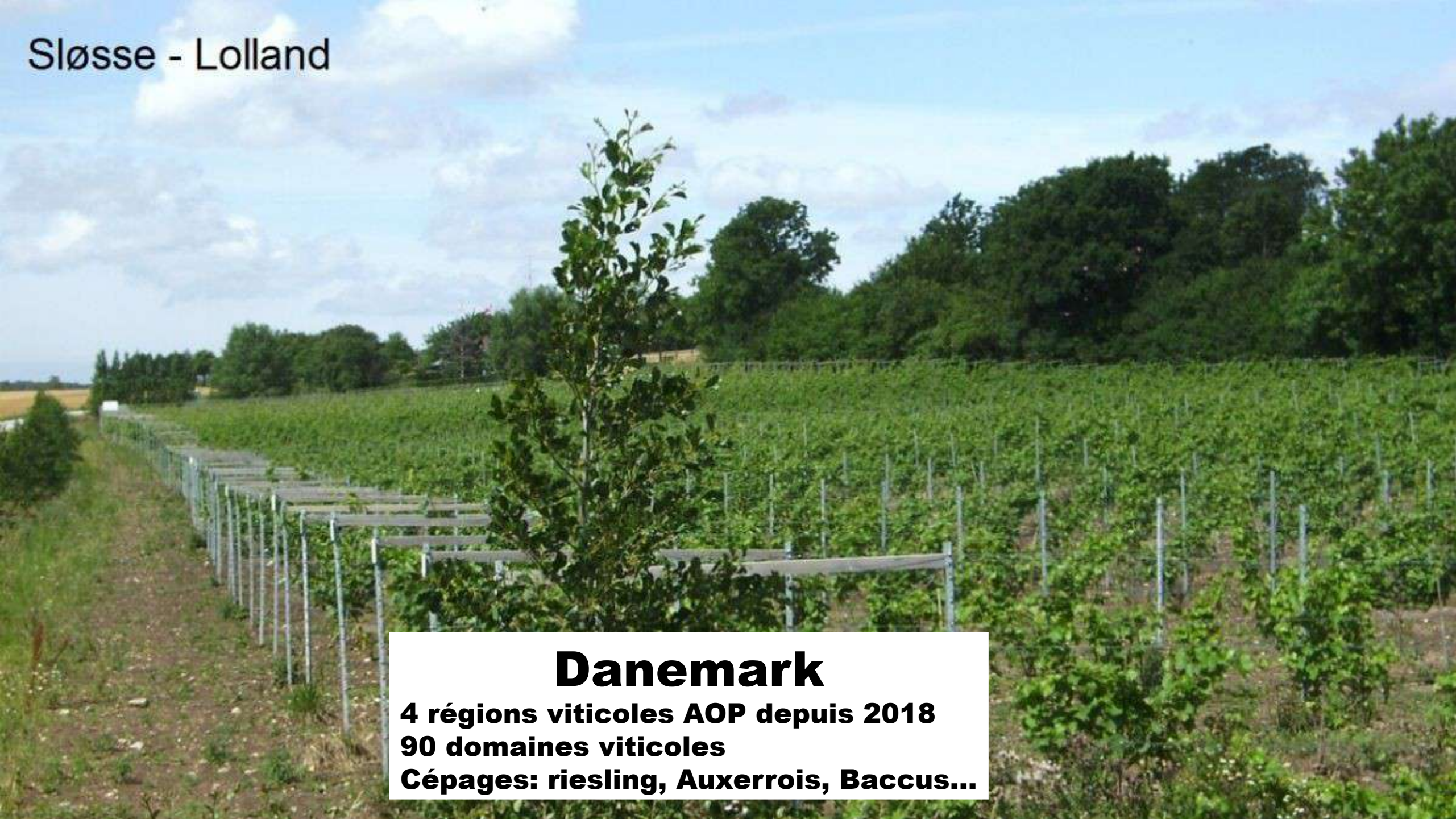
RUSSIE

**Vignoble dans le nord du Caucase
(vin rouge et vin blanc)**



Vignoble dans la « Verte Angleterre »

Sløsse - Lolland



Danemark

4 régions viticoles AOP depuis 2018

90 domaines viticoles

Cépages: riesling, Auxerrois, Baccus...

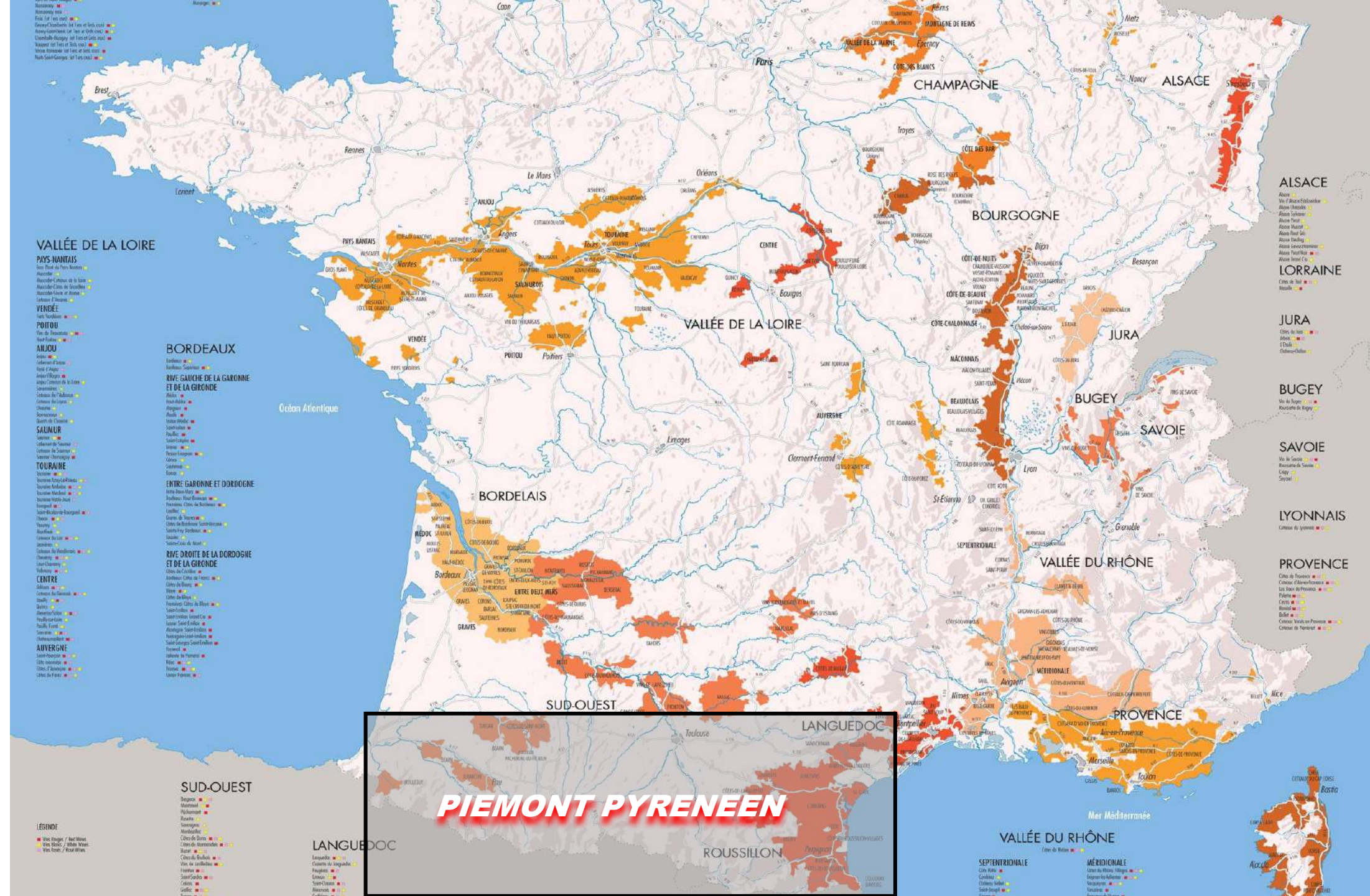


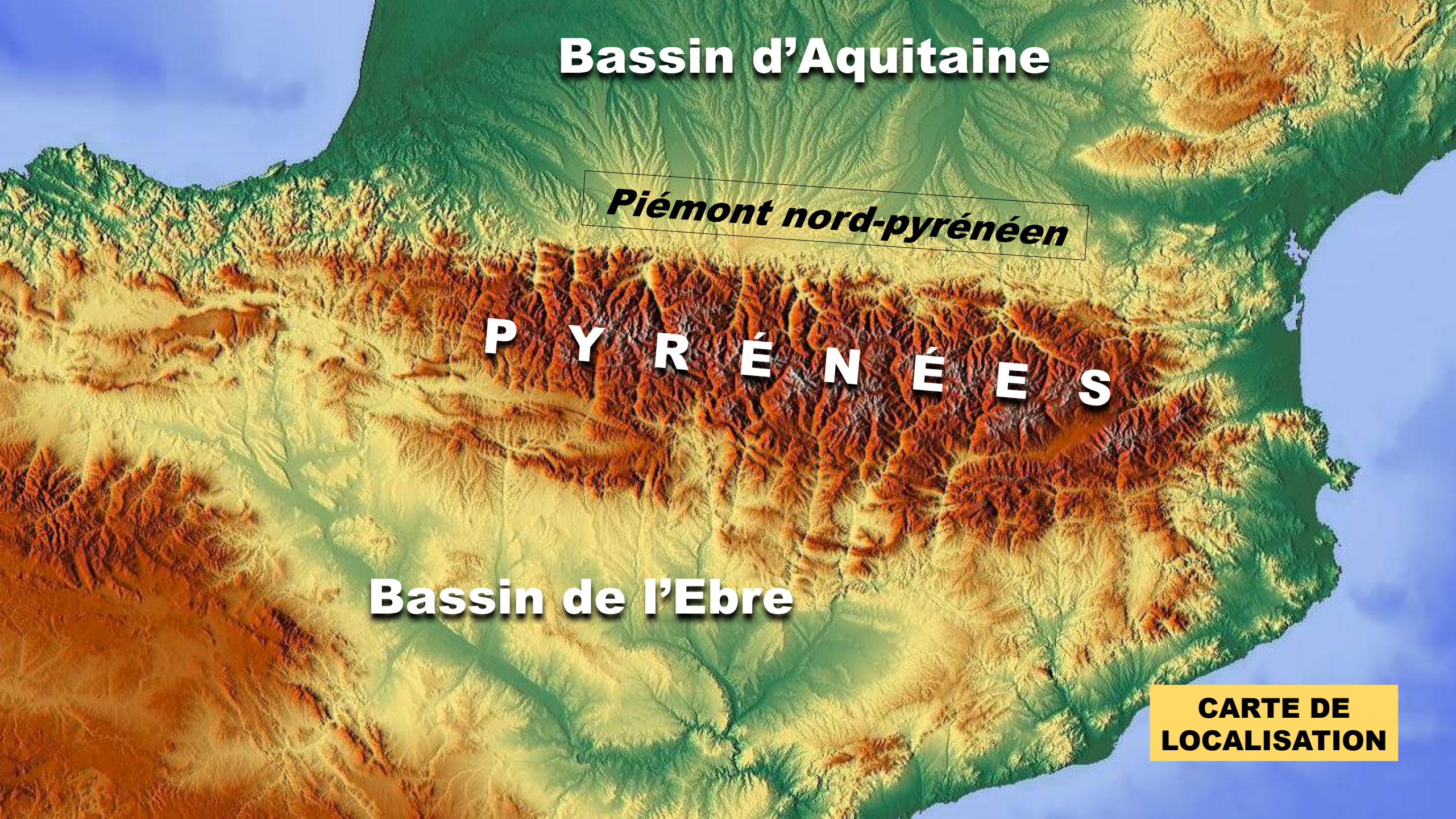
Norvège

Vignoble le plus septentrional

10 ha, 50 000 pieds

Cépages résistants (croisements Europe – USA)





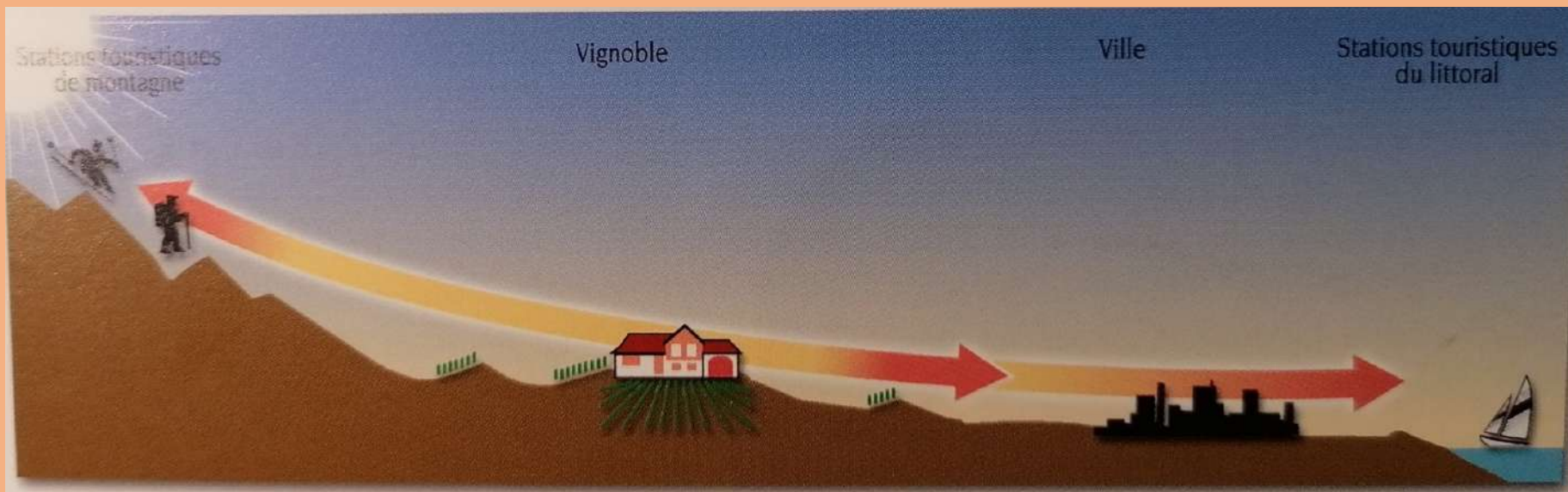
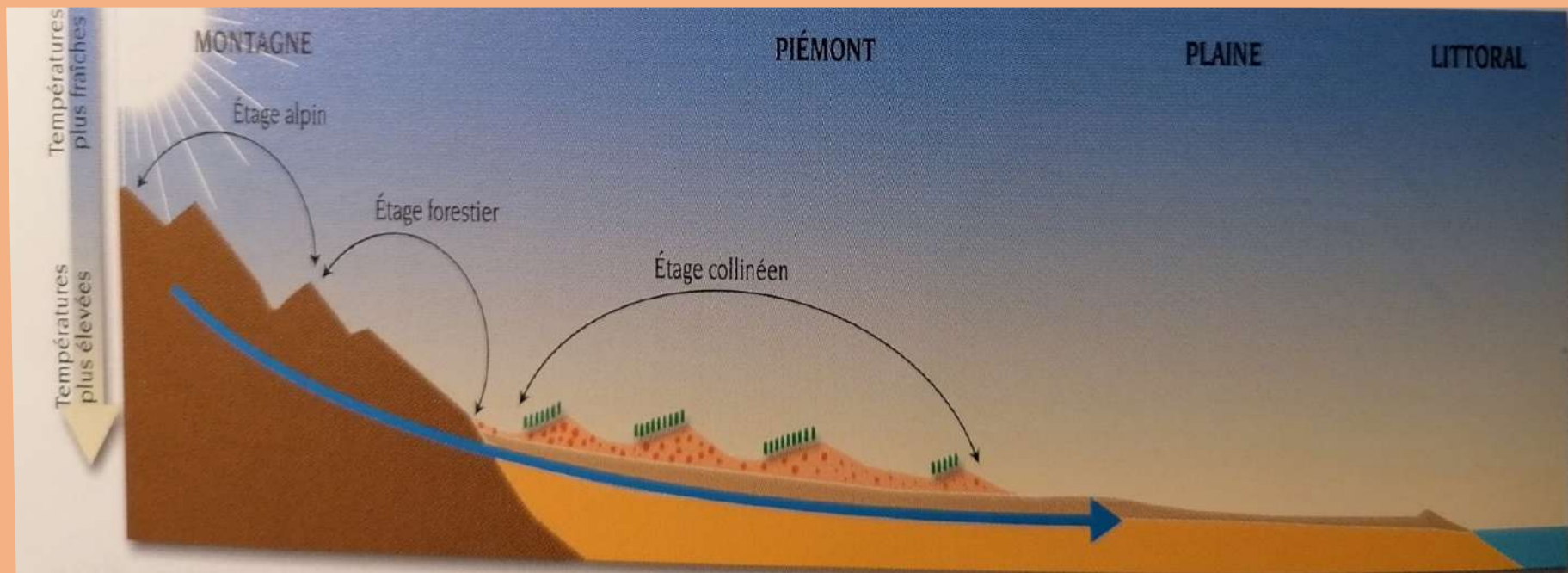
Bassin d'Aquitaine

Piémont nord-pyrénéen

P Y R É N É E S

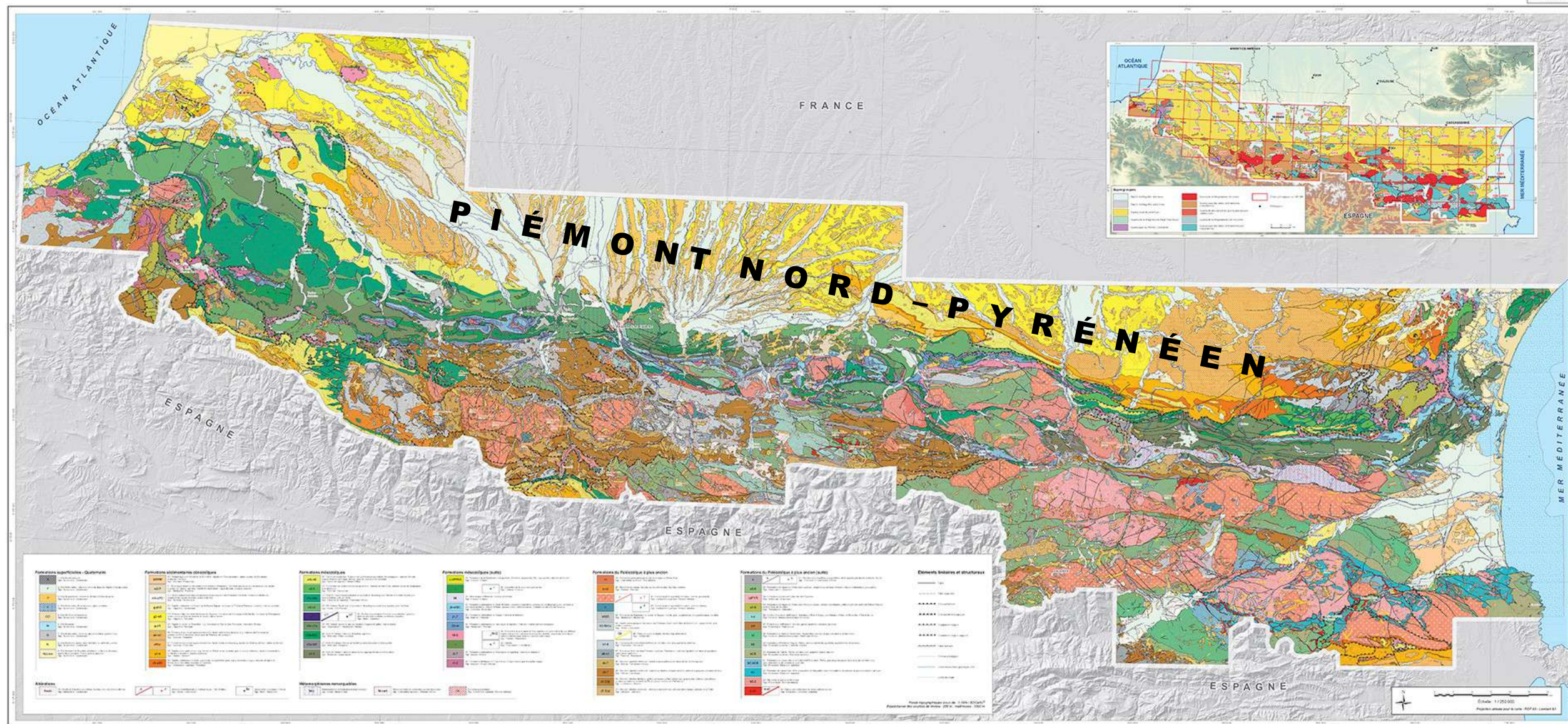
Bassin de l'Ebre

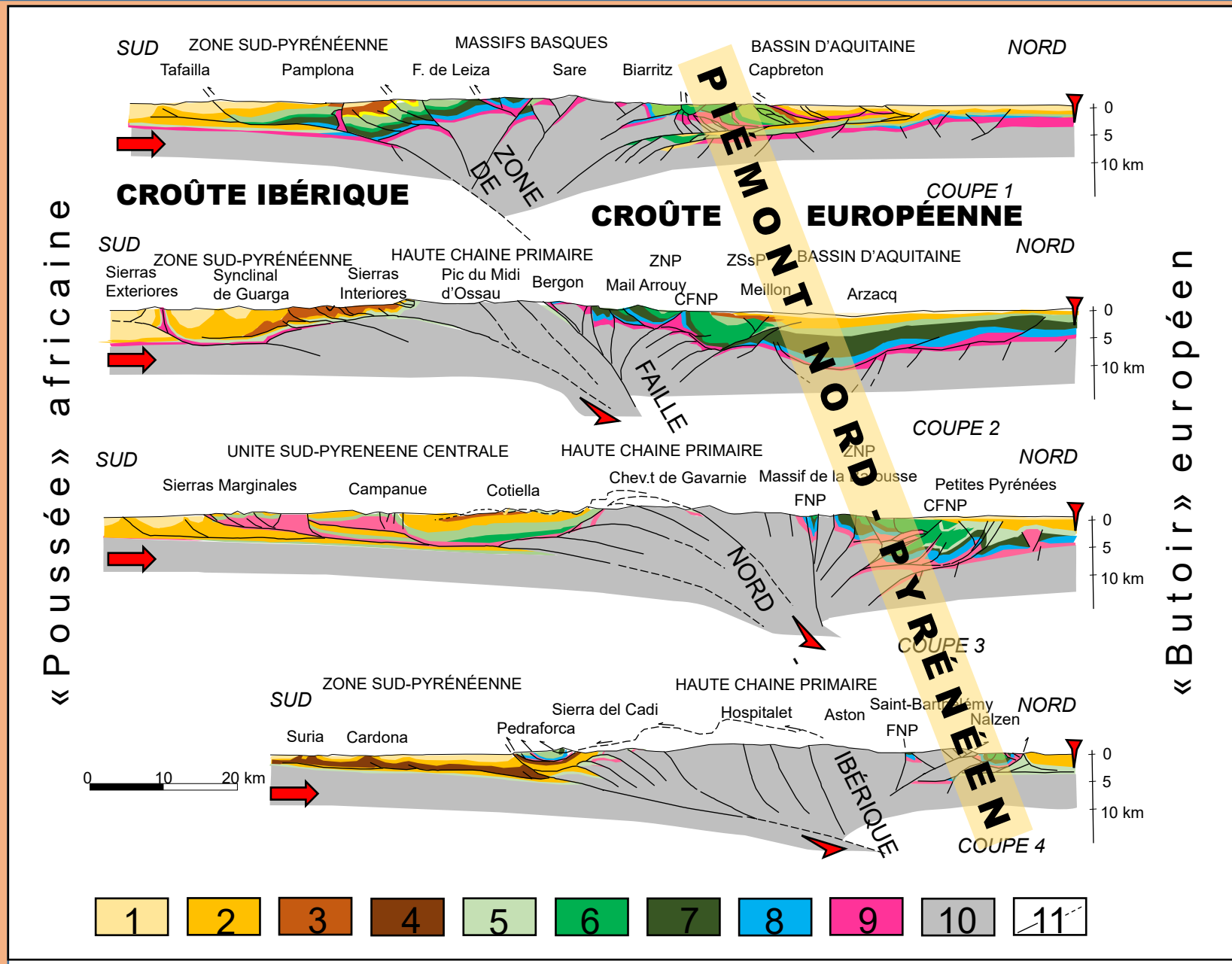
**CARTE DE
LOCALISATION**



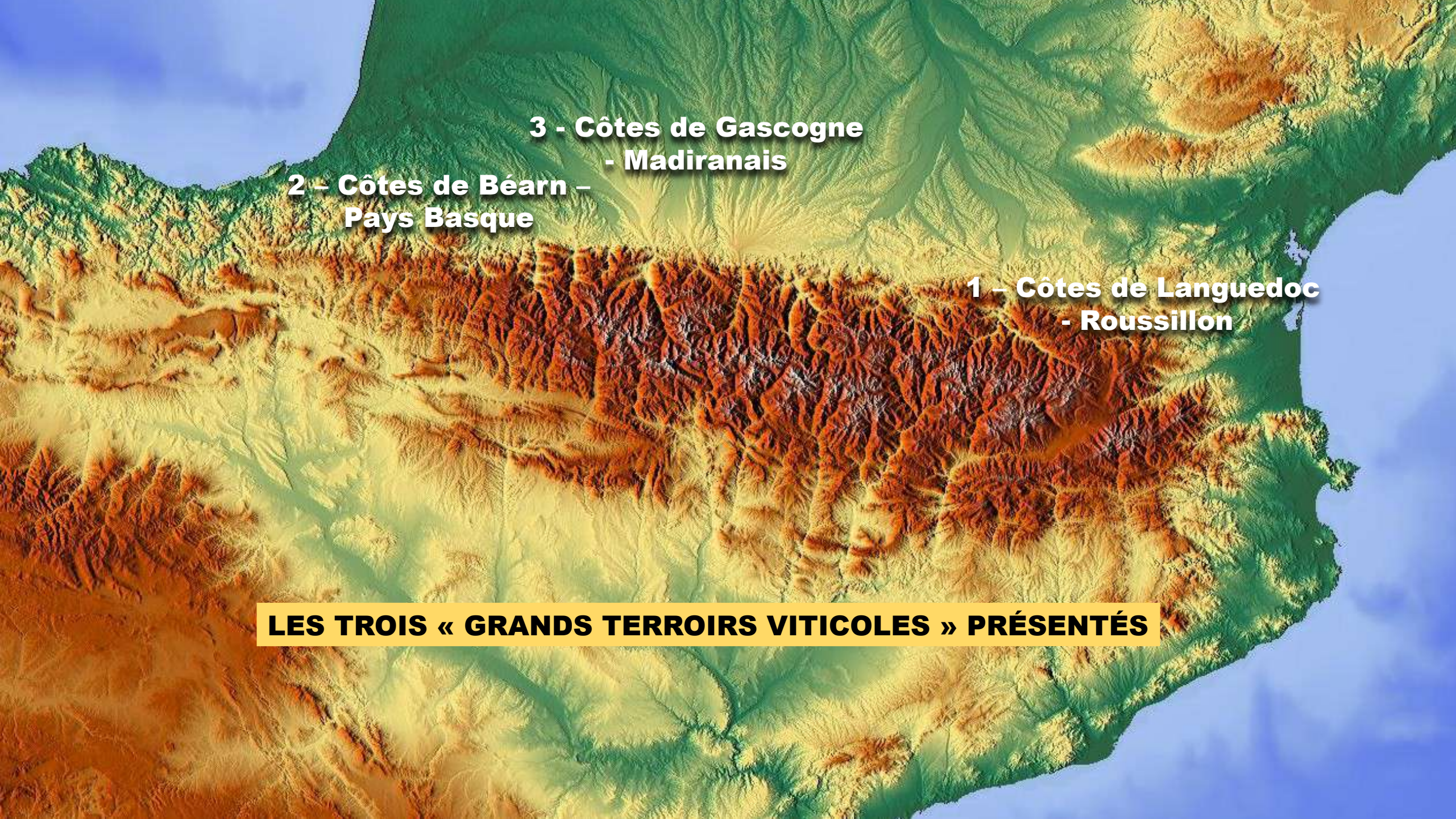
Le piémont nord-pyrénéen et les vignobles (d'après J. Delfaud et J.F. Duthil, 2003)

Carte géologique à 1/250 000 du versant nord des PYRÉNÉES





Les Pyrénées: « subduction continentale » de l'Ibérie sous l'Europe...



**3 - Côtes de Gascogne
- Madiranais**

**2 - Côtes de Béarn –
Pays Basque**

**1 - Côtes de Languedoc
- Roussillon**

LES TROIS « GRANDS TERROIRS VITICOLES » PRÉSENTÉS

**COMPOSANTE
GÉOGRAPHIQUE**

Localisation, extension,
organisation

**COMPOSANTE
CLIMATIQUE**

Soleil, pluie,
brume, vent

TERROIR

**COMPOSANTE
GÉOLOGIQUE**

Pente, sol,
sous-sol,
histoire

**COMPOSANTE
HUMAINE**

Cépages
entretien,
vinification
commercialisation



Carcassonne

La Malepère

Corbières

Fitou

« La Clape »

Limoux

Maury

Rivesaltes

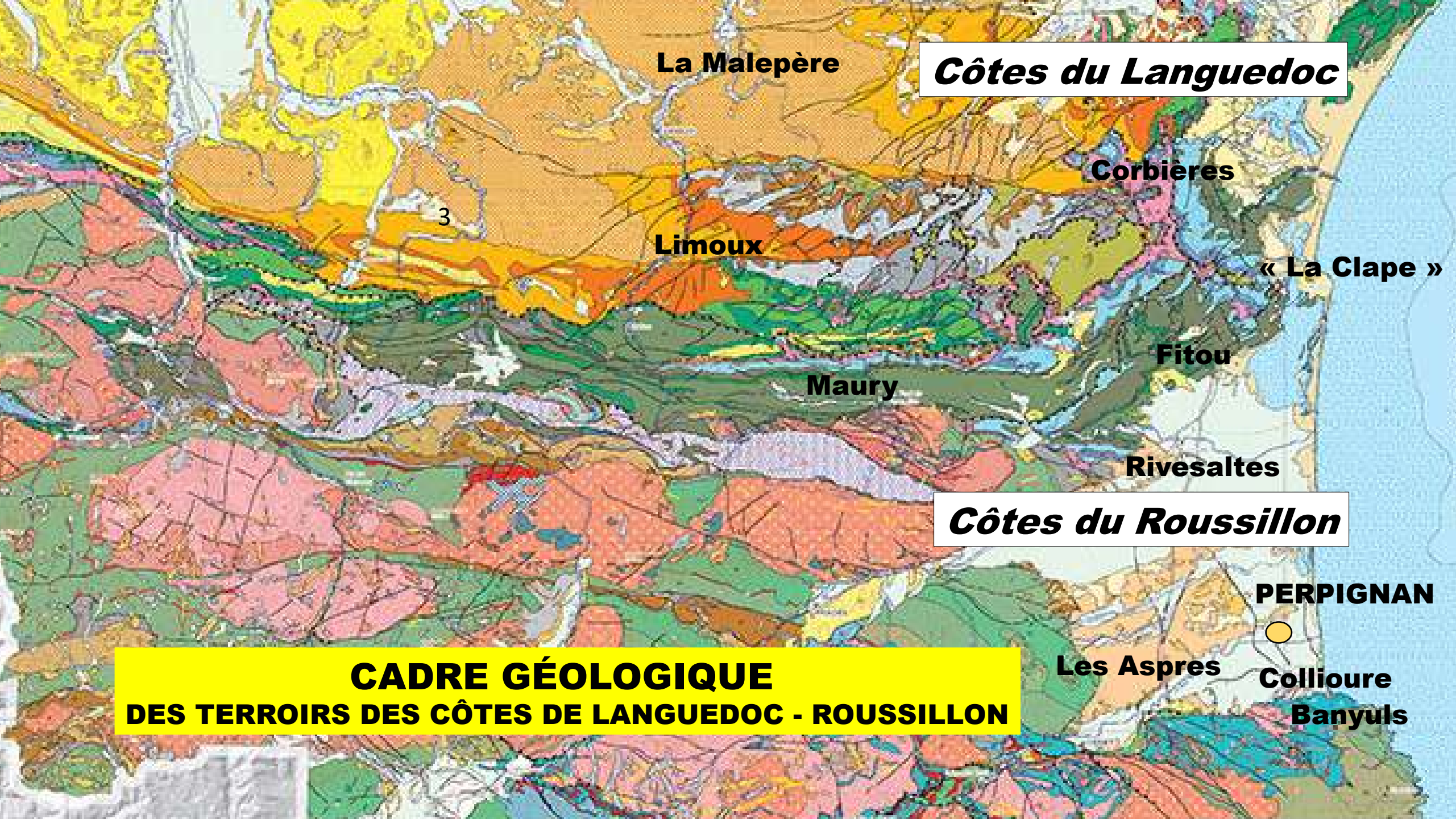
Perpignan

Roussillon
Village

Collioure

Banyuls

1 - Côtes de Languedoc - Roussillon



La Malepère

Côtes du Languedoc

Corbières

Limoux

« La Clape »

Fitou

Maury

Rivesaltes

Côtes du Roussillon

PERPIGNAN

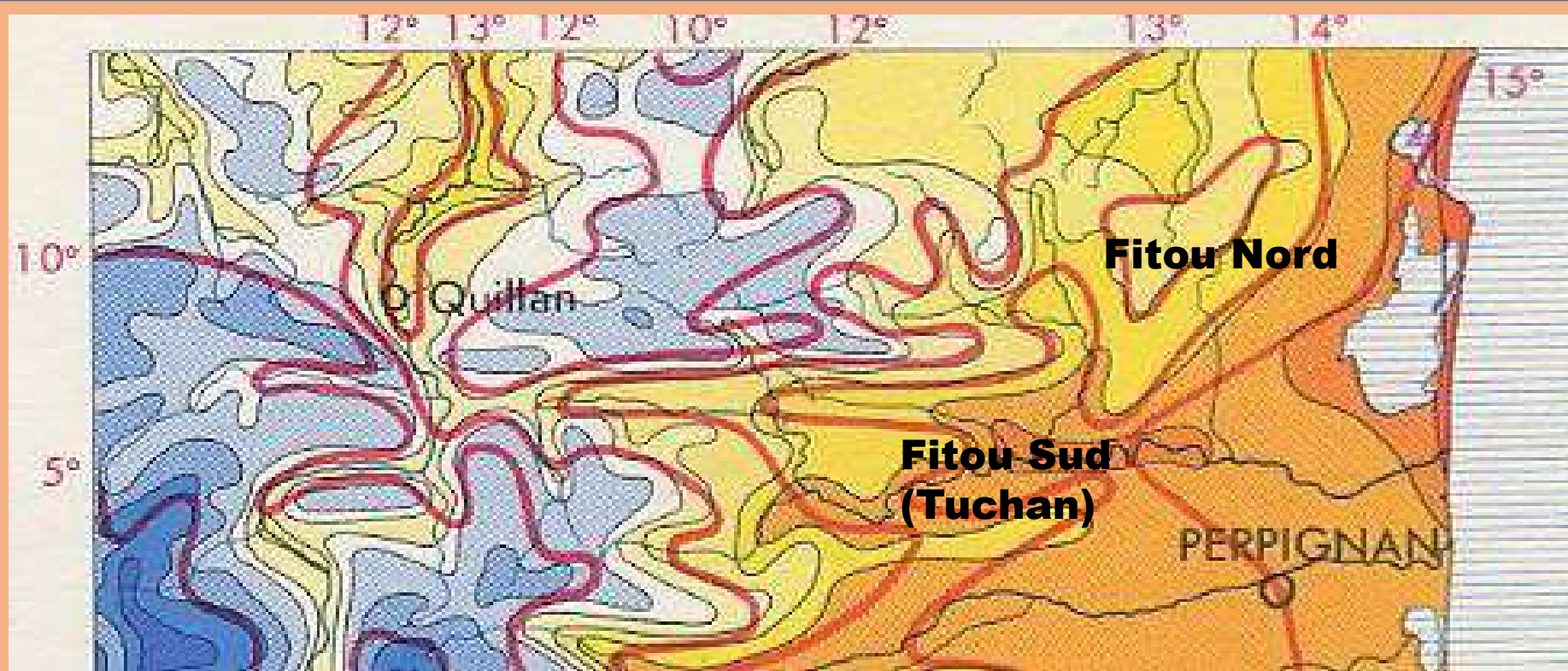


Les Aspres

Collioure

Banyuls

**CADRE GÉOLOGIQUE
DES TERROIRS DES CÔTES DE LANGUEDOC - ROUSSILLON**



Carton pluviométrique



La coupe de Codequas (Leucate)



Pliocène (Zancléen: -5,46 Ma)

Surface d'érosion messinienne

Miocène (-18 à -10Ma)

Surface d'érosion tortonienne (-7 Ma)

La coupe de Codequas (Leucate)



Limon (plaine d'inondation)

Surface d'érosion messinienne

PLIOCÈNE

Calcaires à huîtres

Surface d'érosion tortonienne

MIOCÈNE

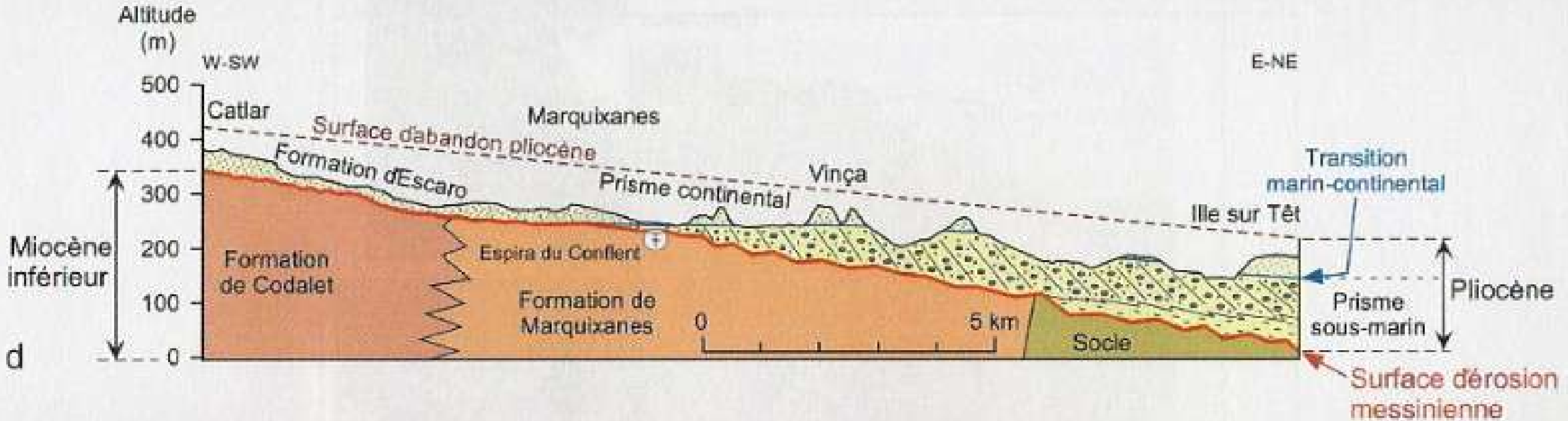
Conglomérat fluviatile

Sables marins

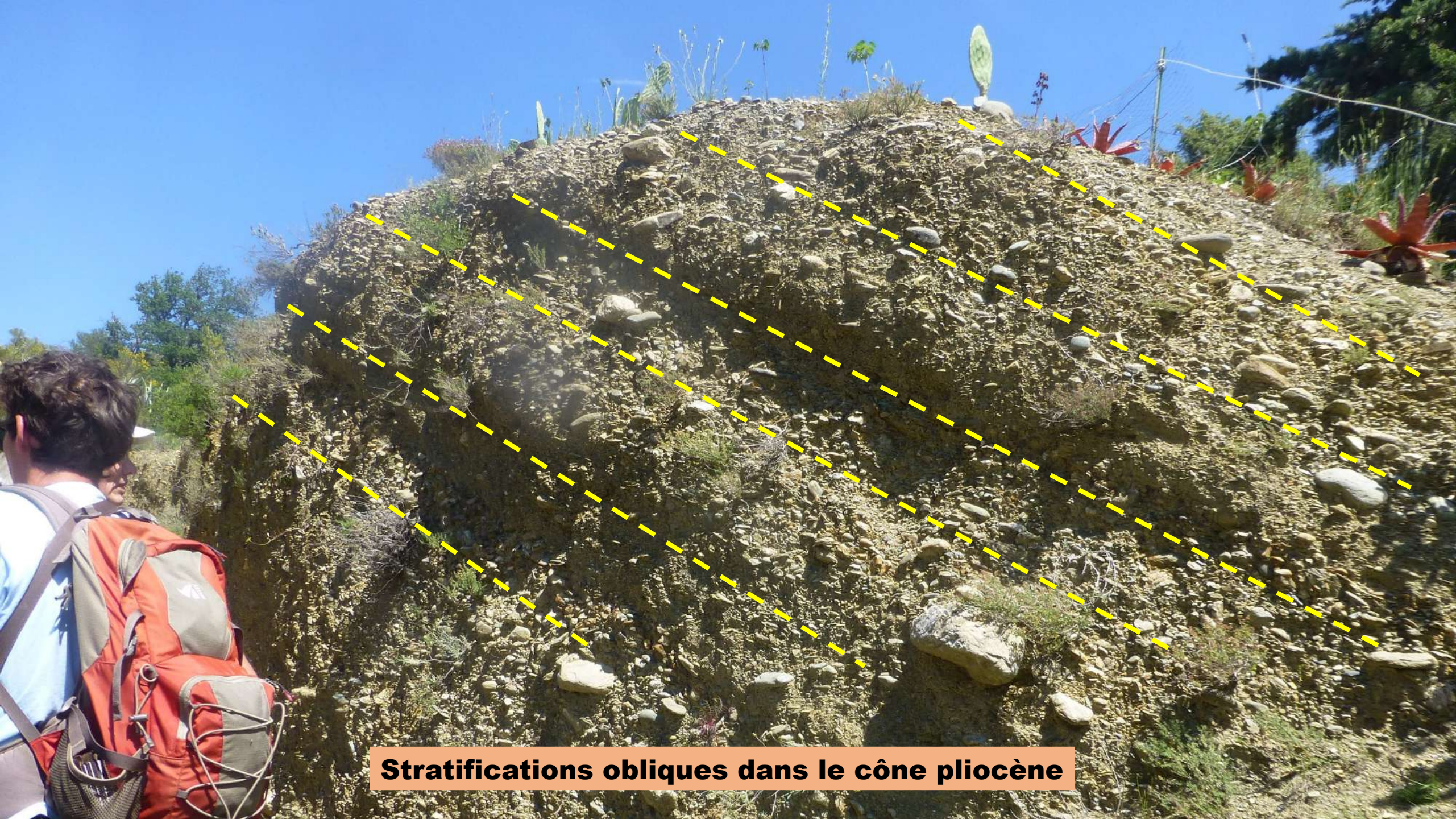
La coupe de Codeguas (Leucate)



***Sédimentation marine littorale, deltaïque
(Orgues de l'Île-sur-Têt)***



**Les relations marin/continental
dans le « Gilbert delta » du Conflent**



Stratifications obliques dans le cône pliocène

CÔTES DE ROUSSILLON - BANYULS

Cépages principaux

- **Grenache Noir, blanc ou gris
d'origine espagnole (Granacha)
Débourrage tardif, plan vigoureux, résiste à la tramontane**
- **Syrah (importé de Syracuse au 3^{ième} siècle ?)
Sensible à la sécheresse**
- **Mourvèdre d'origine espagnole (Monastrell)
À débourrage tardif (résiste aux gelées)**

Cépages complémentaires

- **Macabeu d'origine espagnole (Catalogne) ou orientale (Asie Mineure)?
Très vigoureux, sensible à la sécheresse**
- **Cinsault d'extension planétaire: Provence, Espagne,
Algérie, Afrique du Sud, Californie... à débourrage tardif**

(Pierre Galet: précis d'ampélographie pratique - 1991)



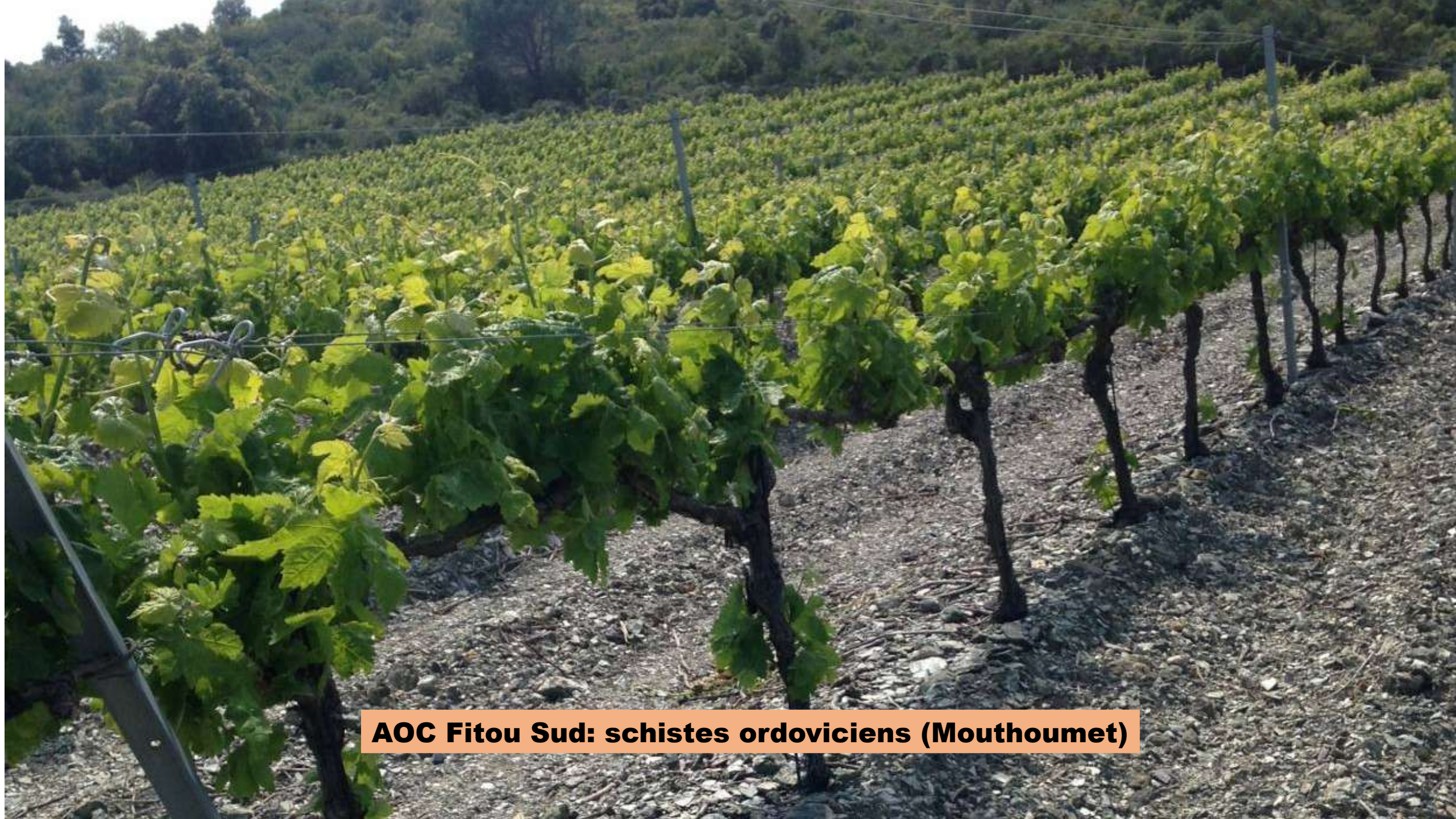
Le vignoble de Banyuls



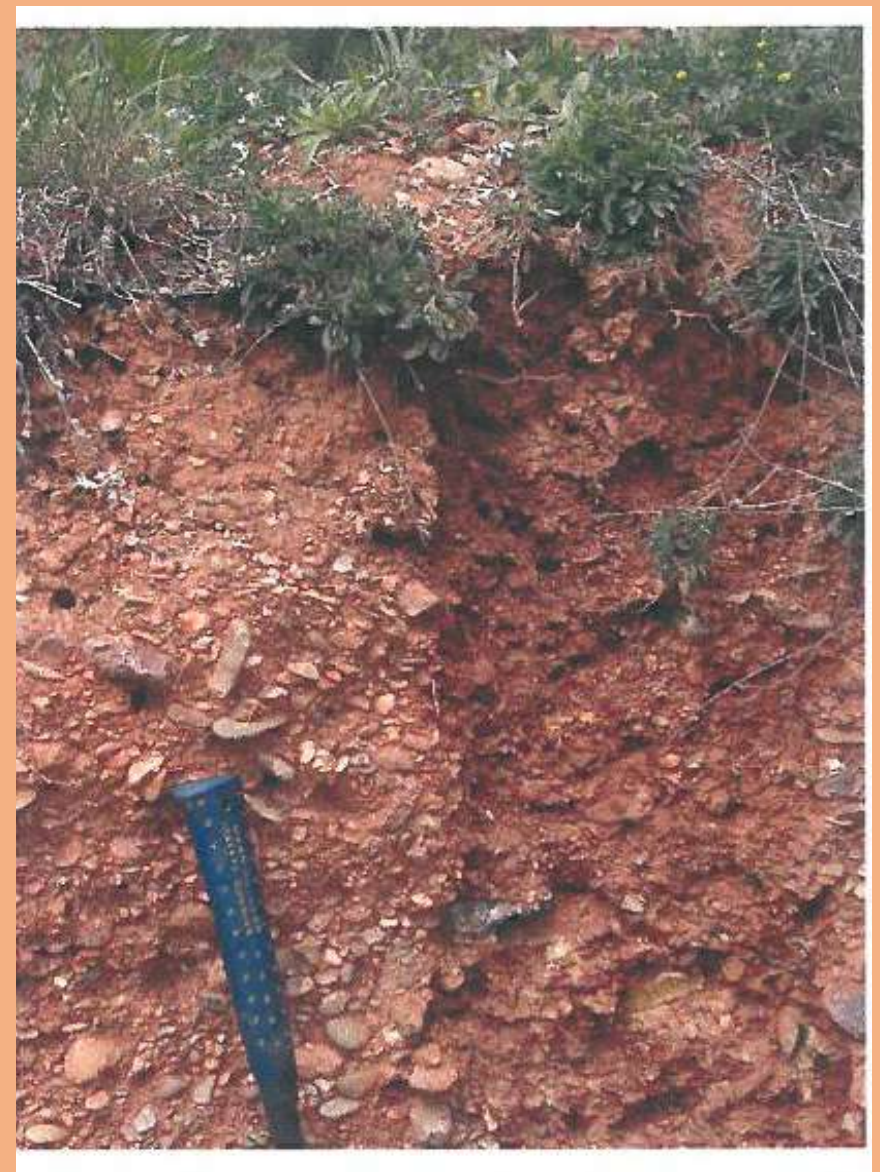
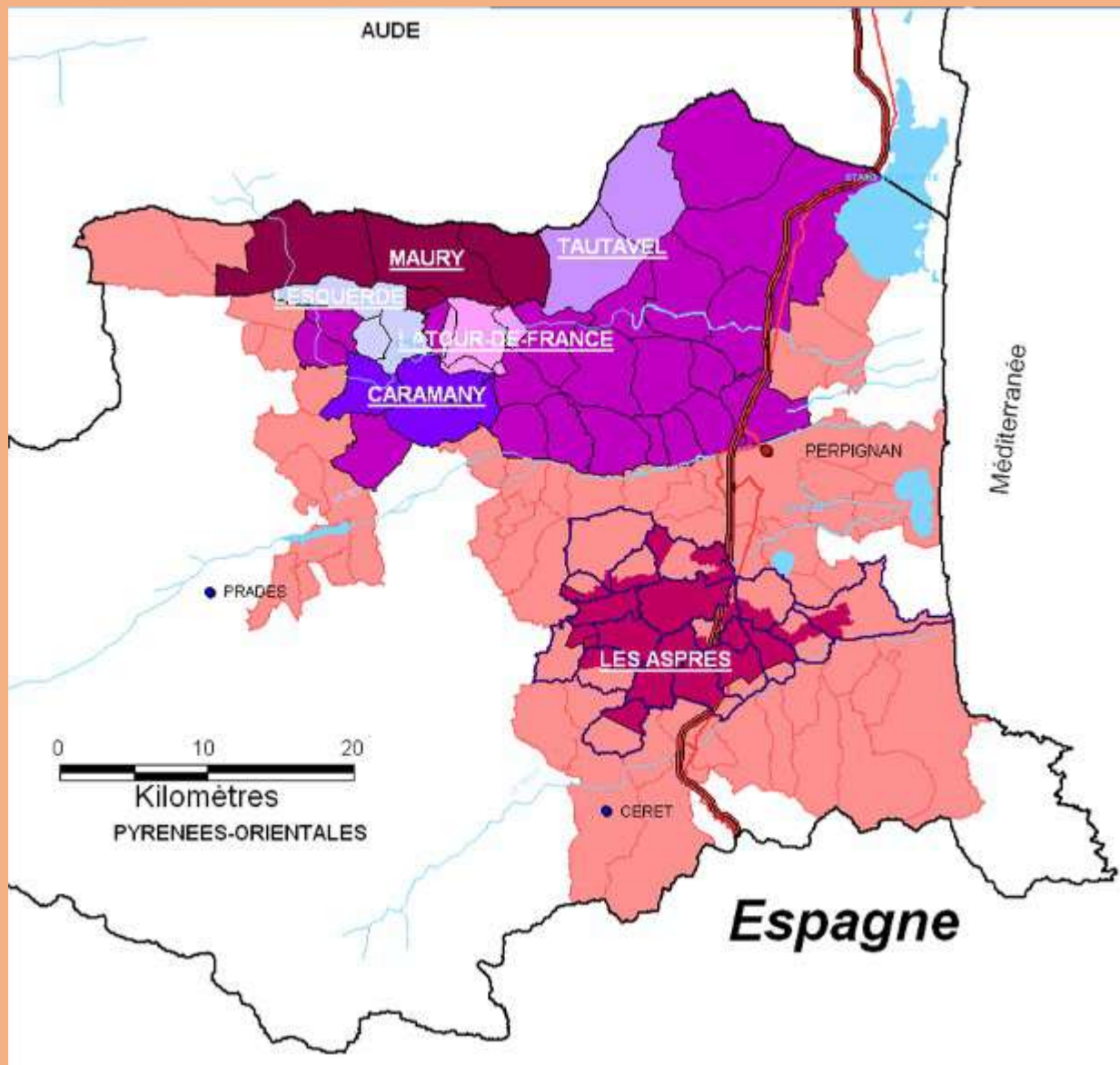
Le vignoble de Collioure



AOC Fitou Nord: conglomérats oligocènes



AOC Fitou Sud: schistes ordoviciens (Mouthoumet)



Délimitation de l'AOC « Côtes du Roussillon Les Aspres » (2015)



Les Aspres et le Canigou



La commission d'experts INAO en Roussillon



Muscat de Rivesaltes
Vin doux naturel élaboré à partir du cépage muscat



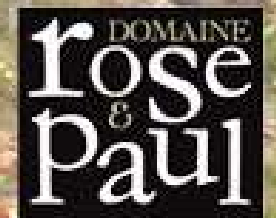
**Le vignoble de Maury (marnes noires albiennes)
et le château cathare de Quéribus (Urgo-Aptien)**



Blanquette de Limoux
Cépage de Mauzac - Sol argilo-calcaire



**Le vignoble de la Malepère (sud de Carcassonne)
Terrasses quaternaires, grès et conglomérats oligocènes
(Merlot, Cabernet franc, C. sauvignon)**





Bayonne

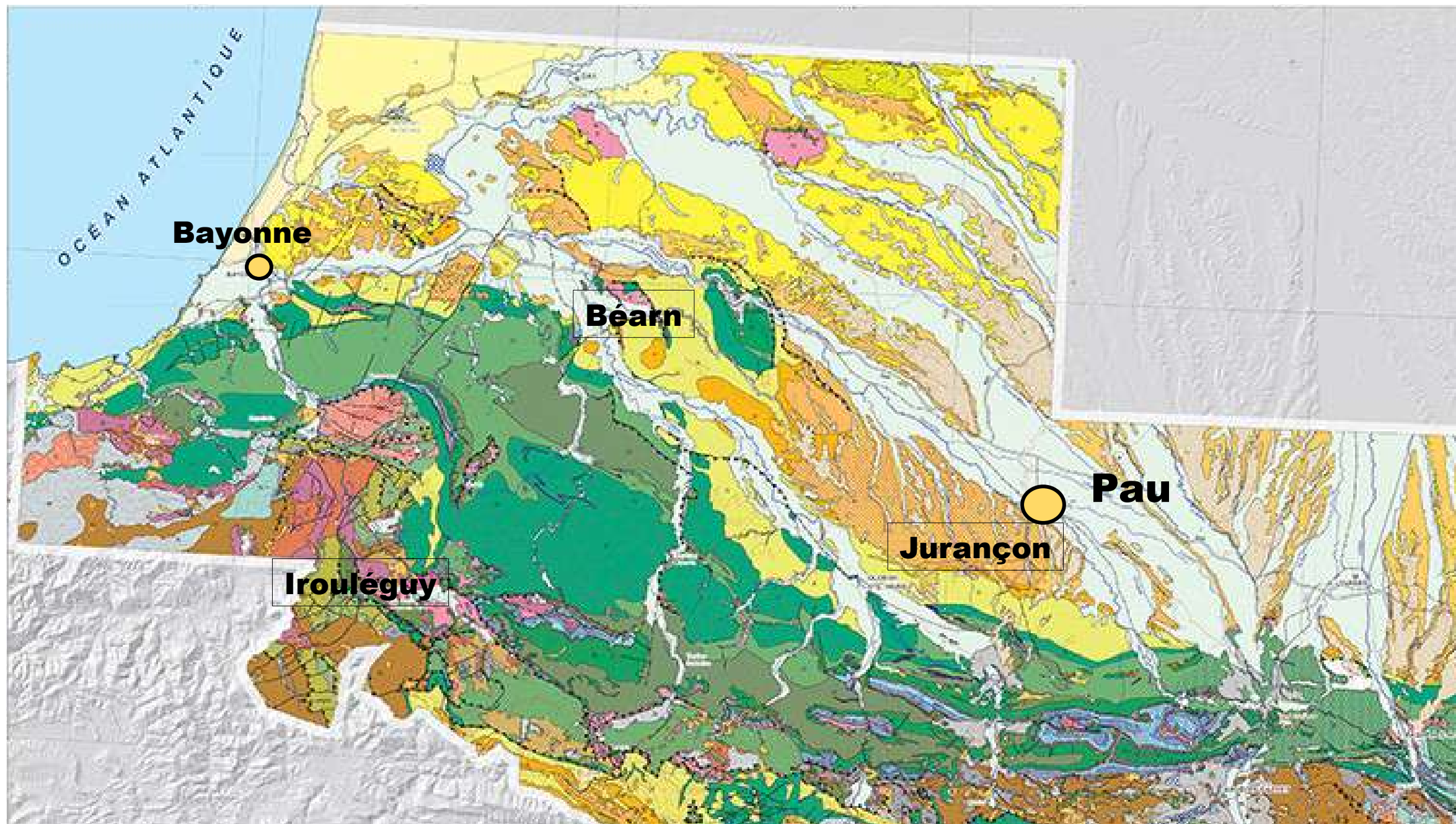
Béarn

Pau

Jurançon

Irouléguy

**2 – Côtes de Jurançon, Béarn –
Pays Basque**



CÔTES DE BÉARN – IROULEGUY – JURANÇON

Cépages principaux:

Vins rouges:

- **Tannat, d'origine béarnaise**
- **Cabernet franc et Cabernet sauvignon, d'origine bordelaise**

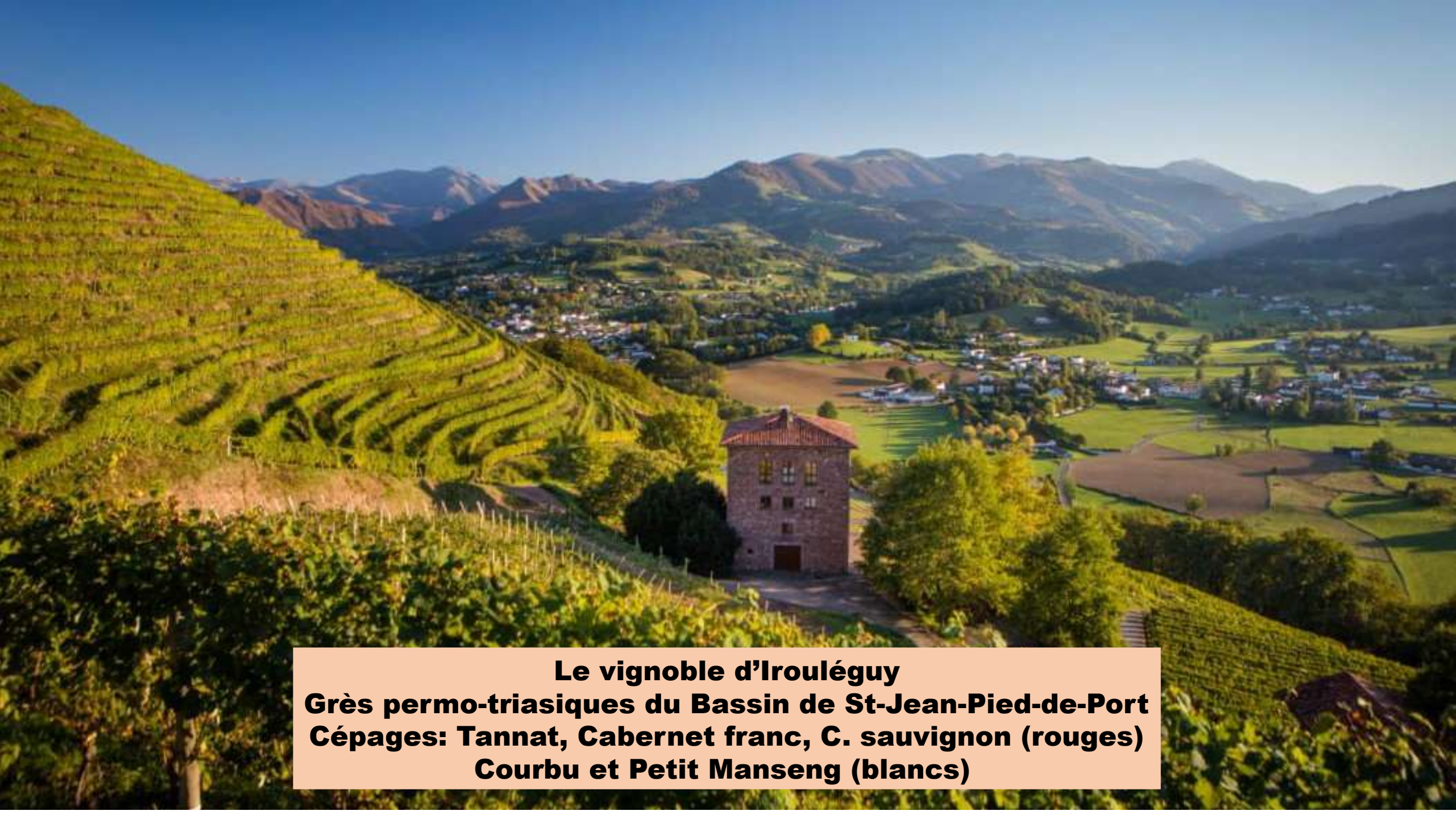
Vins blancs:

- **Courbu (Jurançon) : cépage d'origine bordelaise**
- **Grand Manseng et Petit Manseng d'origine béarnaise**

Cépages secondaires

- **Le Lauzet et le Camaralet**
- **L'Uni blanc et le Colombard**
- **Tous d'origine locale ou régionale (vins blancs)**

(Pierre Galet – Précis d'Ampélographie Pratique, 1991)



Le vignoble d'Irouléguy
Grès permo-triasiques du Bassin de St-Jean-Pied-de-Port
Cépages: Tannat, Cabernet franc, C. sauvignon (rouges)
Courbu et Petit Manseng (blancs)



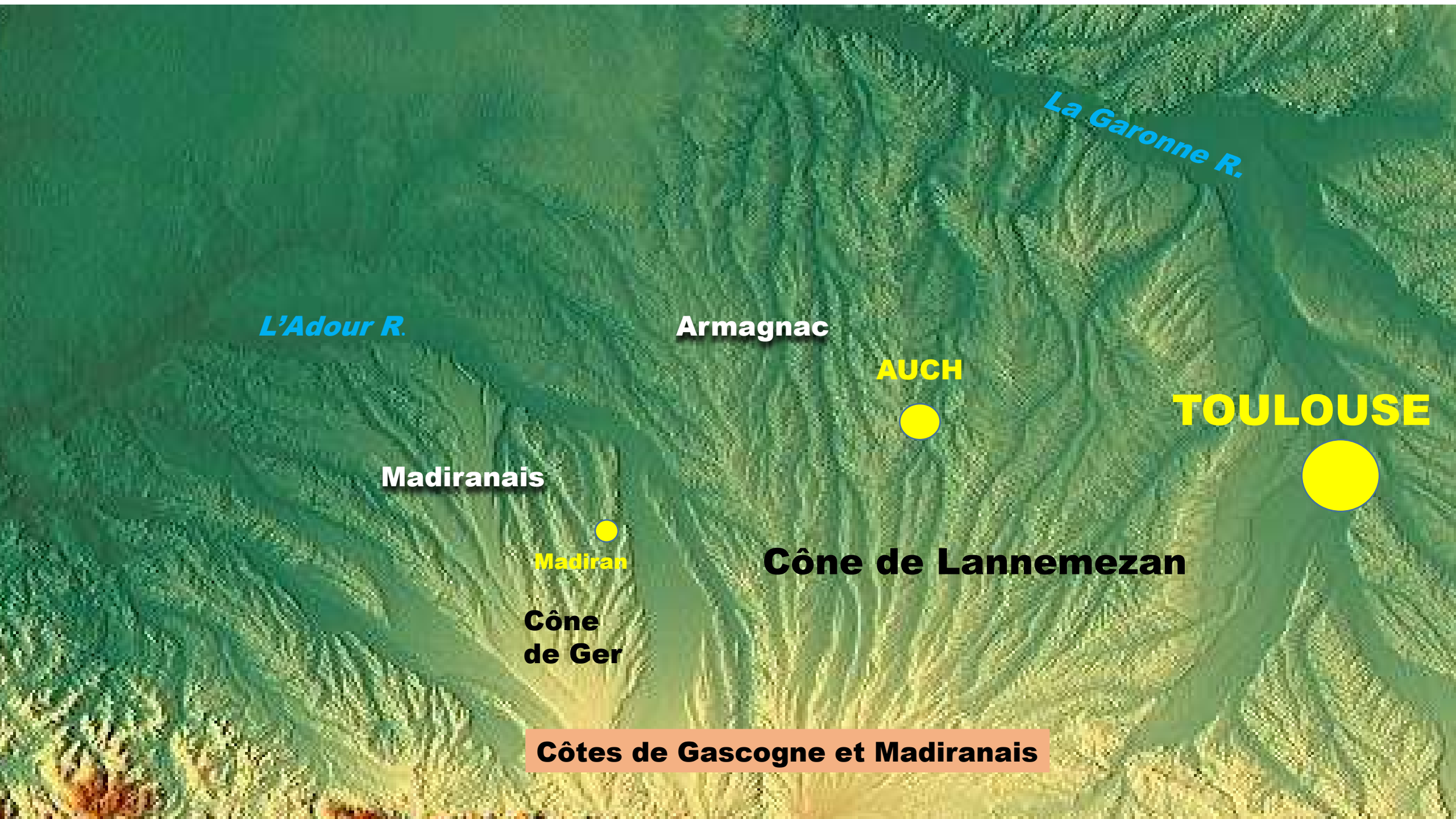
Vignoble du Béarn
Rosé du Béarn: courte fermentation
et élevage en cuve inox (teinte)



Le vignoble de Jurançon
Conglomérats oligocènes en aval de la vallée d'Ossau
Pas de châteaux mais des « domaines »



**Le vignoble de Jurançon
Pentes douces vers le sw ou le SE
Grand Manseng et Petit Manseng
Vignes de haute taille (gel)**



La Garonne R.

L'Adour R.

Armagnac

AUCH

TOULOUSE

Madiranais

Madiran

**Côte
de Ger**

Côte de Lannemezan

Côtes de Gascogne et Madiranais



Côtes de Gascogne

AUCH

Madiranais

Cône de Ger

Cône de Lannemezan

CÔTES DE GASCOGNE - MADIRANAIS

Cépages principaux

Vins rouges

Cabernets franc et sauvignon d'origine bordelaise ?

Malbec (Cot) d'origine quercynoise ou de Touraine ?

Merlot noir d'origine bordelaise ?

Tannat, cépage béarnais typique du Madiranais.

Vins blancs

Colombard d'origine charentaise

Gros et Petit Manseng (variétés de Tannat)

Cépages secondaires

Chardonnay, muscadelle, (vins rouges)

Folle Blanche, Gamay, Syra, Baco (vins blancs)

**Armagnac de Ténarèze (Condom-Montréal)
Transition entre argilo-calcaire et Sables Fauves**

**Bas-Armagnac
(Eauze-Nogaro)**

**Terrains argilo-sableux
Miocène marin littoral
des « Sables Fauves »**



**Haut-Armagnac
(Auch-Lectoure)**

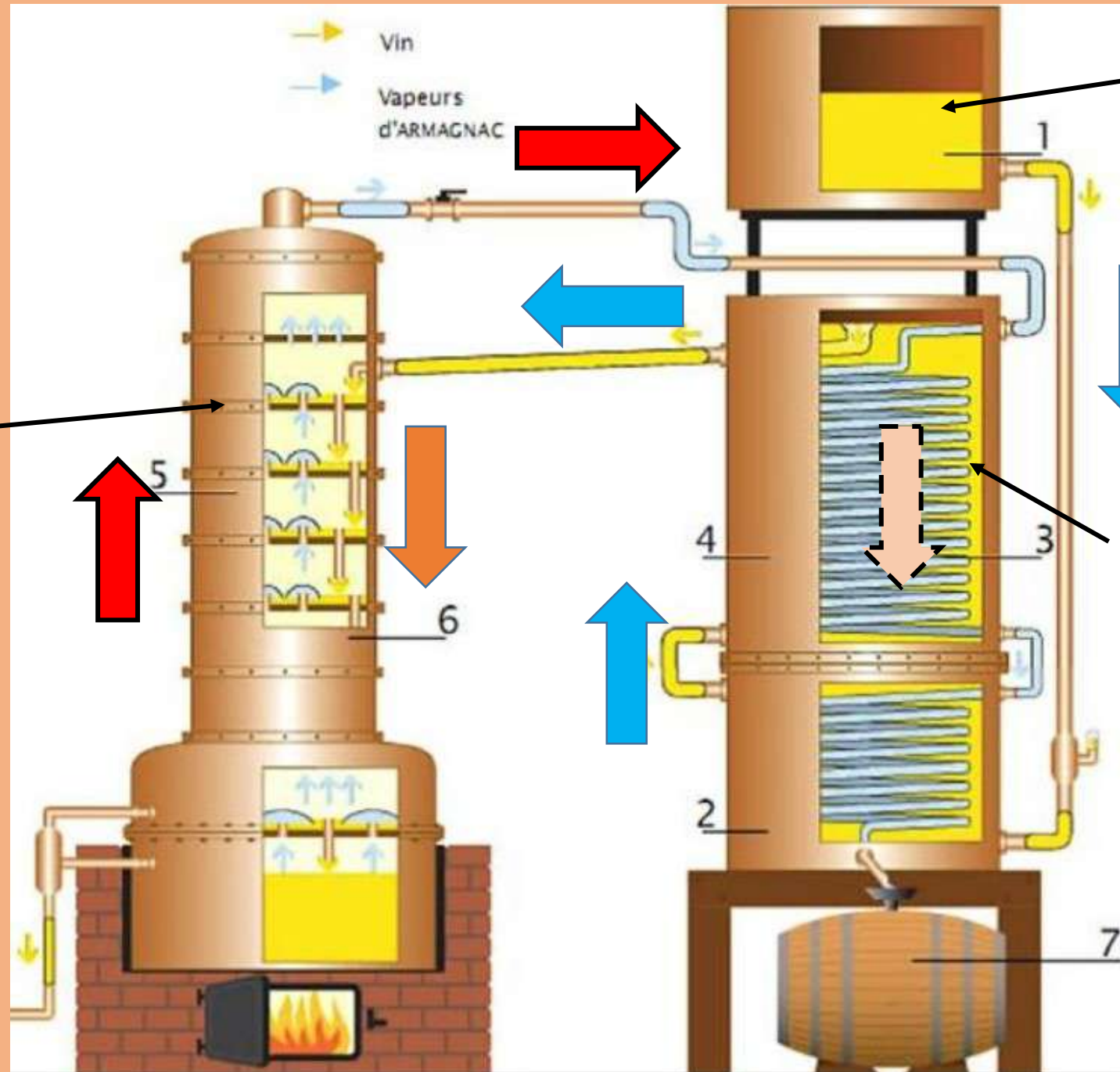
**Terrains argilo-calcaires
Miocène continental, lacustre
de la région d'Auch**

LES TROIS TERROIRS DE L'ARMAGNAC

PRINCIPE DE L'ALAMBIC ARMAGNACAIS

Colonne
à plateaux

Four
Zone de
chauffe



Cuve à vin

Serpentin

Barrique
à Armagnac

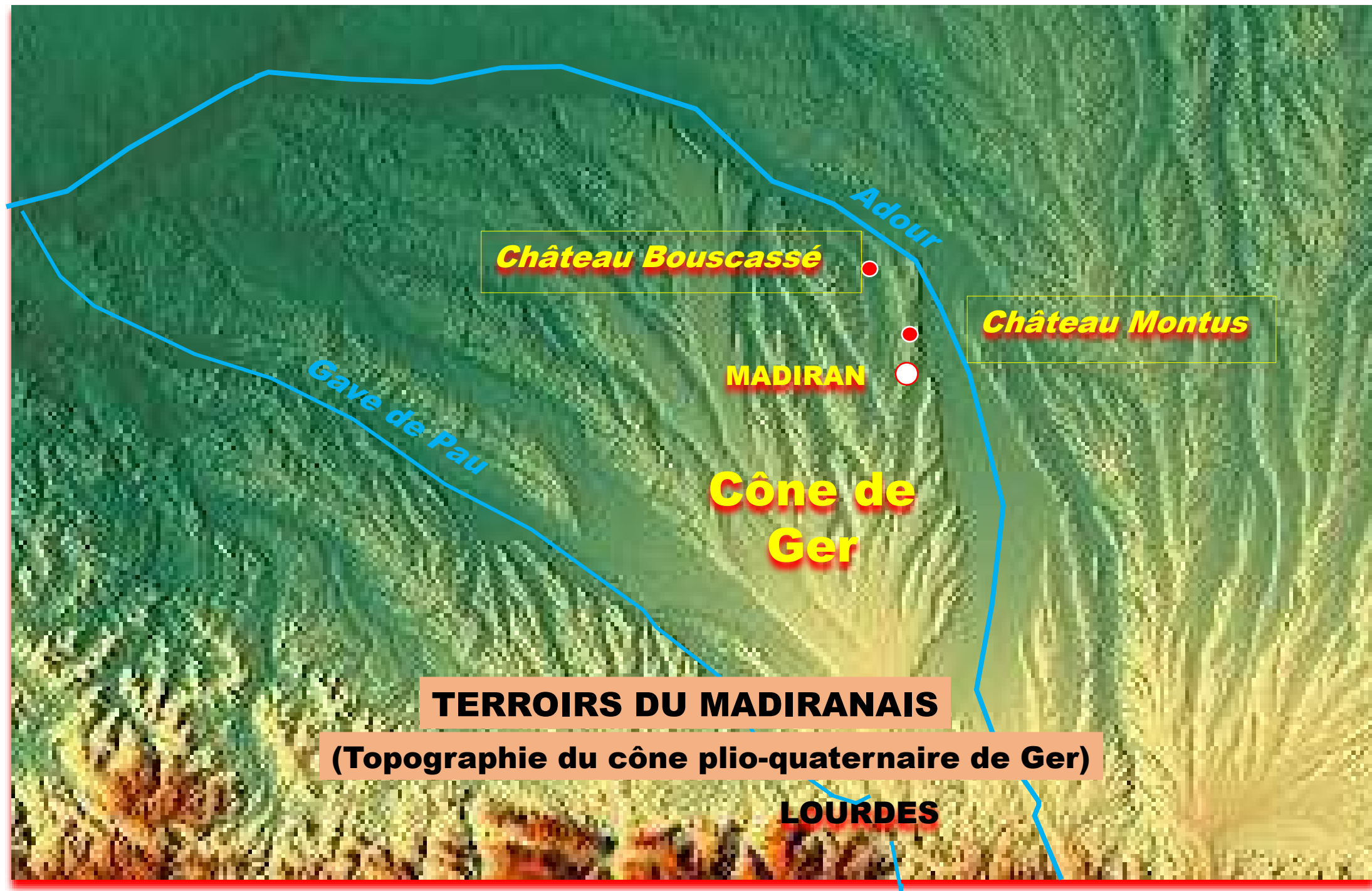


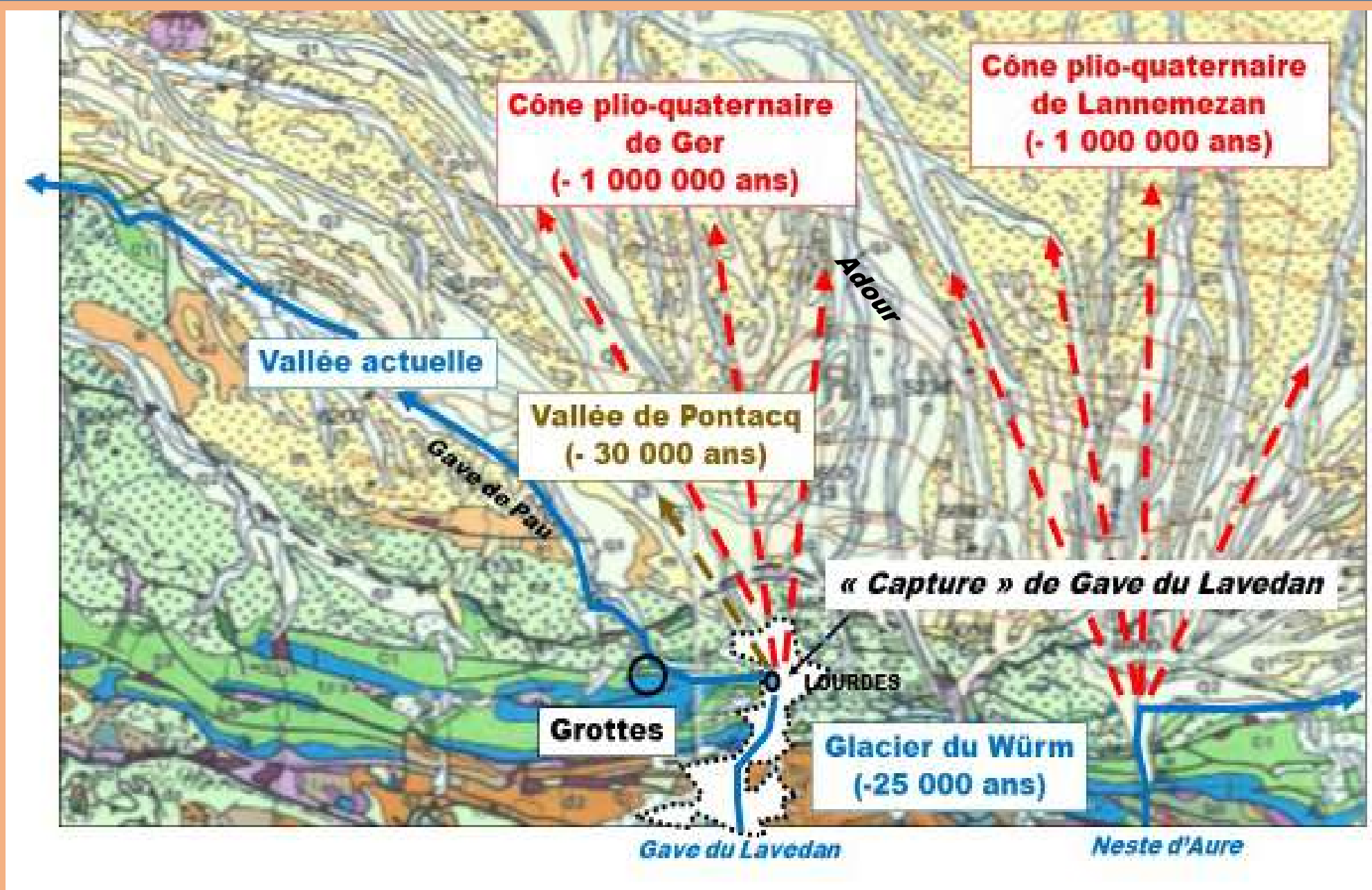


**Vignoble d'Armagnac
Château de Maniban (Gers)**

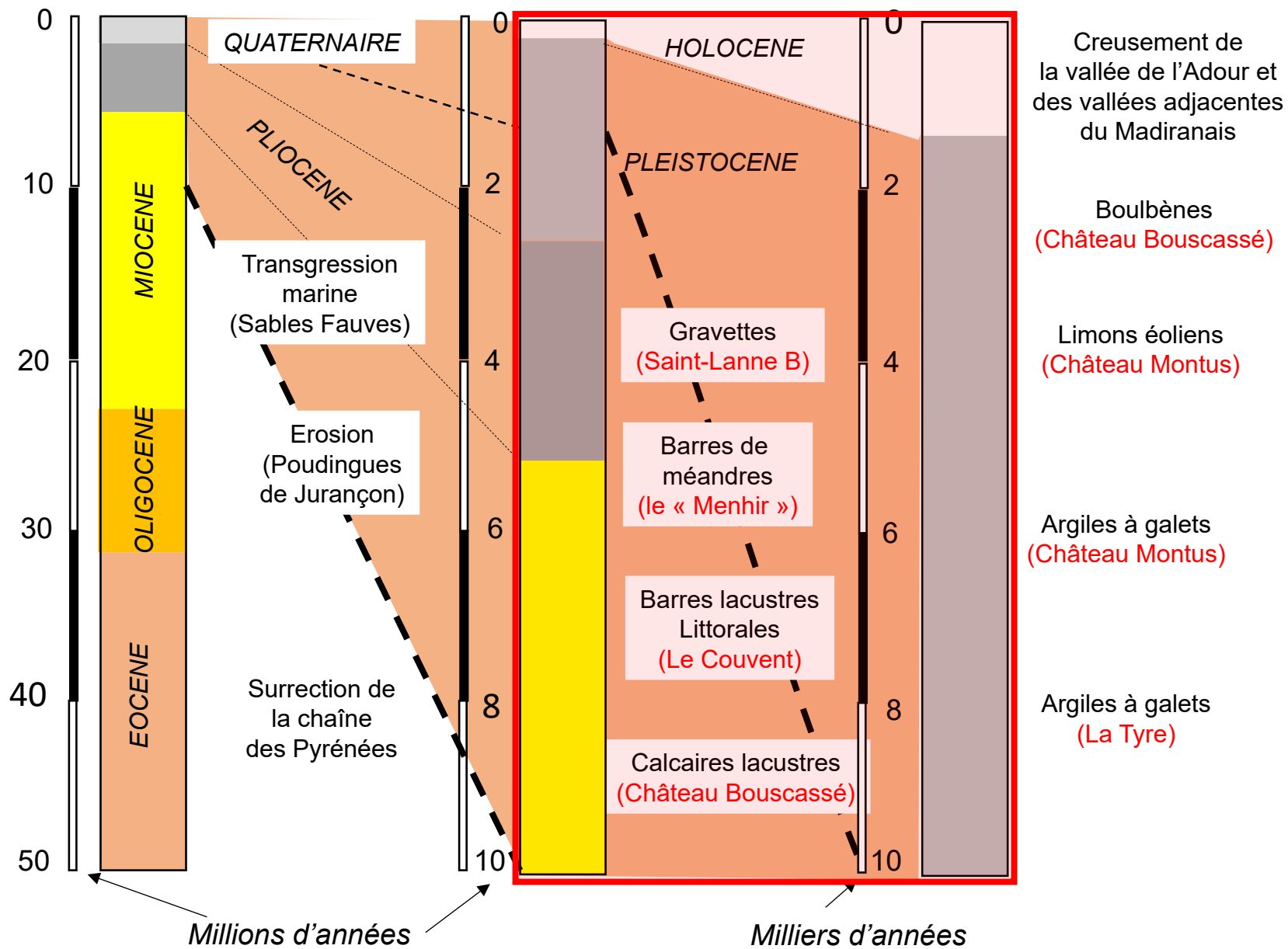


La commission d'Experts INAO en Armagnac

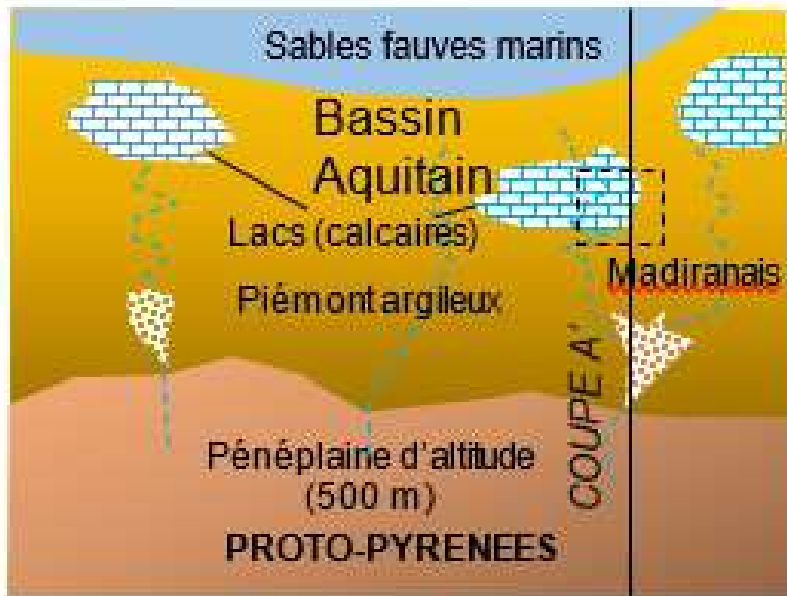




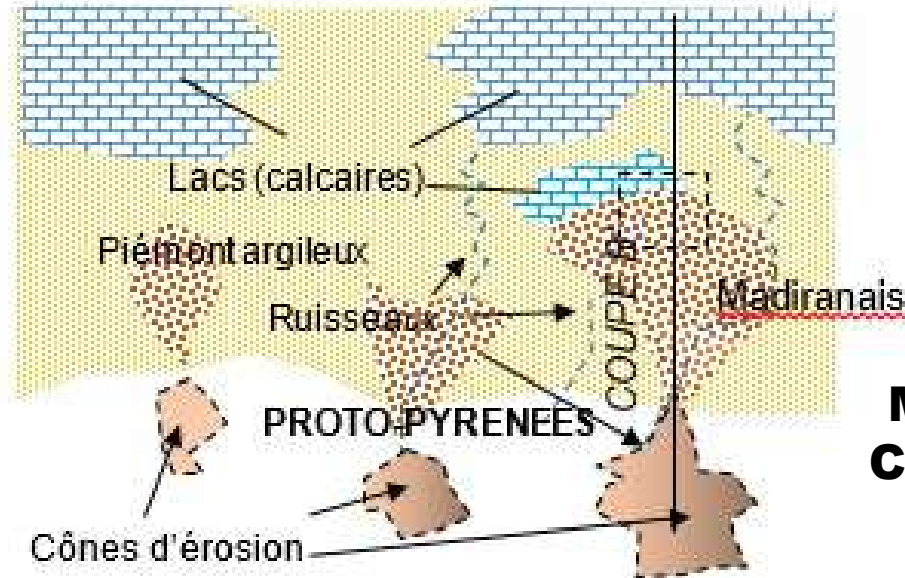
Evolution quaternaire des cônes de Ger et de Lannemezan



Le Madiranais: quelques repères géochronologiques

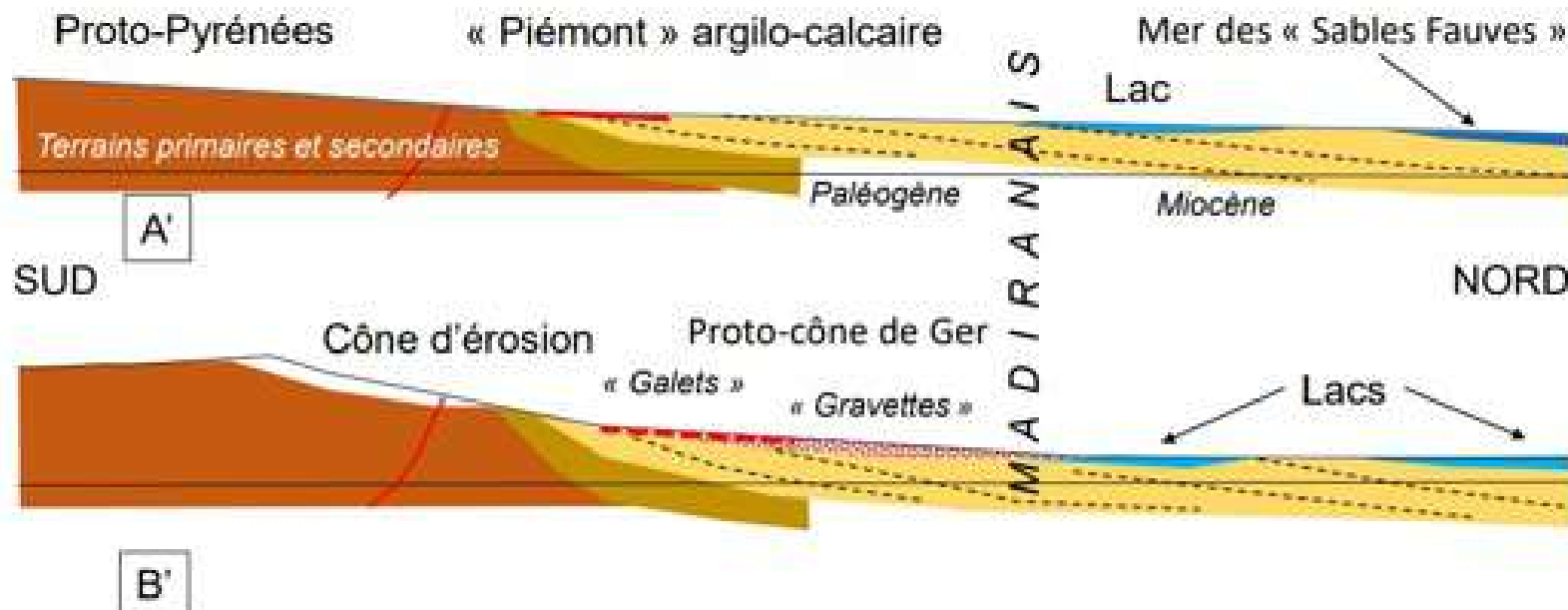


A - MIOCENE (-15 Ma)

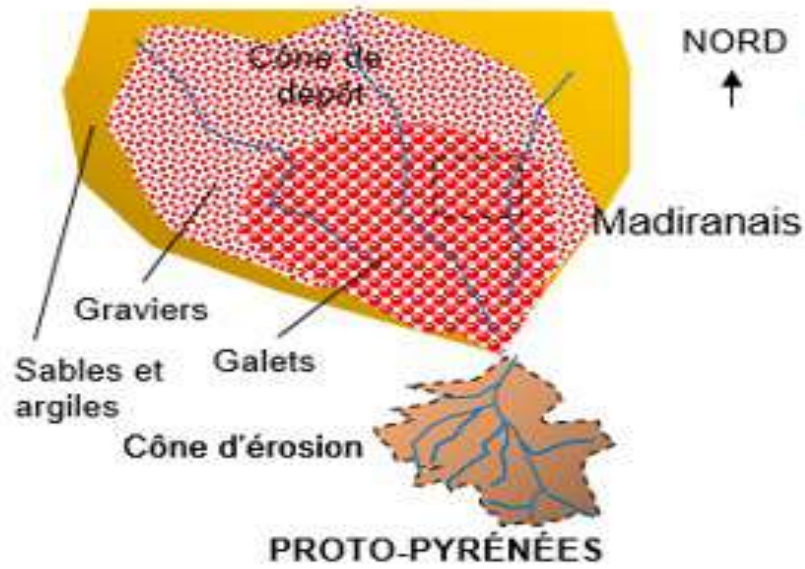


B - MIO-PLIOCENE (-7 à -2 Ma)

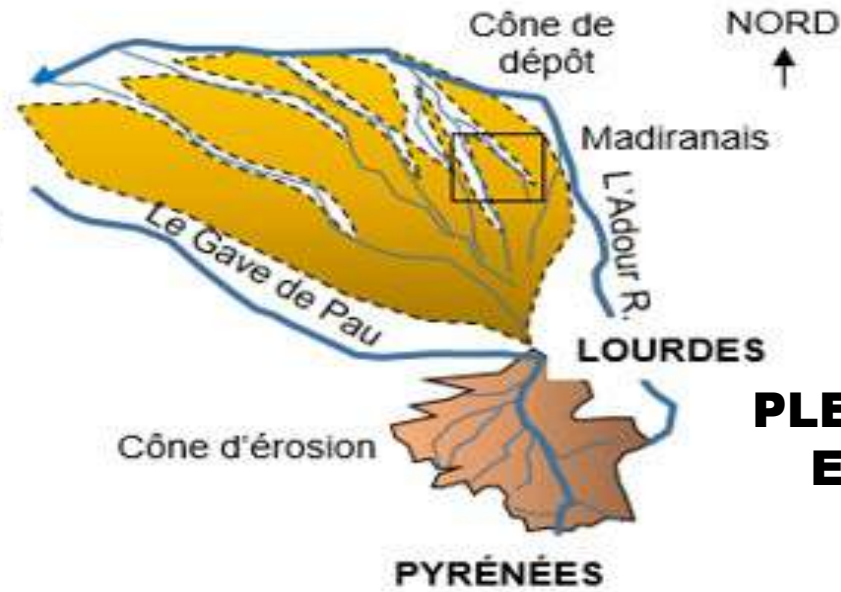
MIOCÈNE et PLIOCÈNE **Création et évolution du** **proto-cône de Ger**



- 1 - Disparition de la mer des sables fauves
- 2 – Développement de lacs résiduels
- 3 – Création du cône de Ger
- 4 – Surrection des proto-Pyrénées
- 5 - Création du cône d'érosion (Lavedan)
- 6 – Arrivée des premiers galets



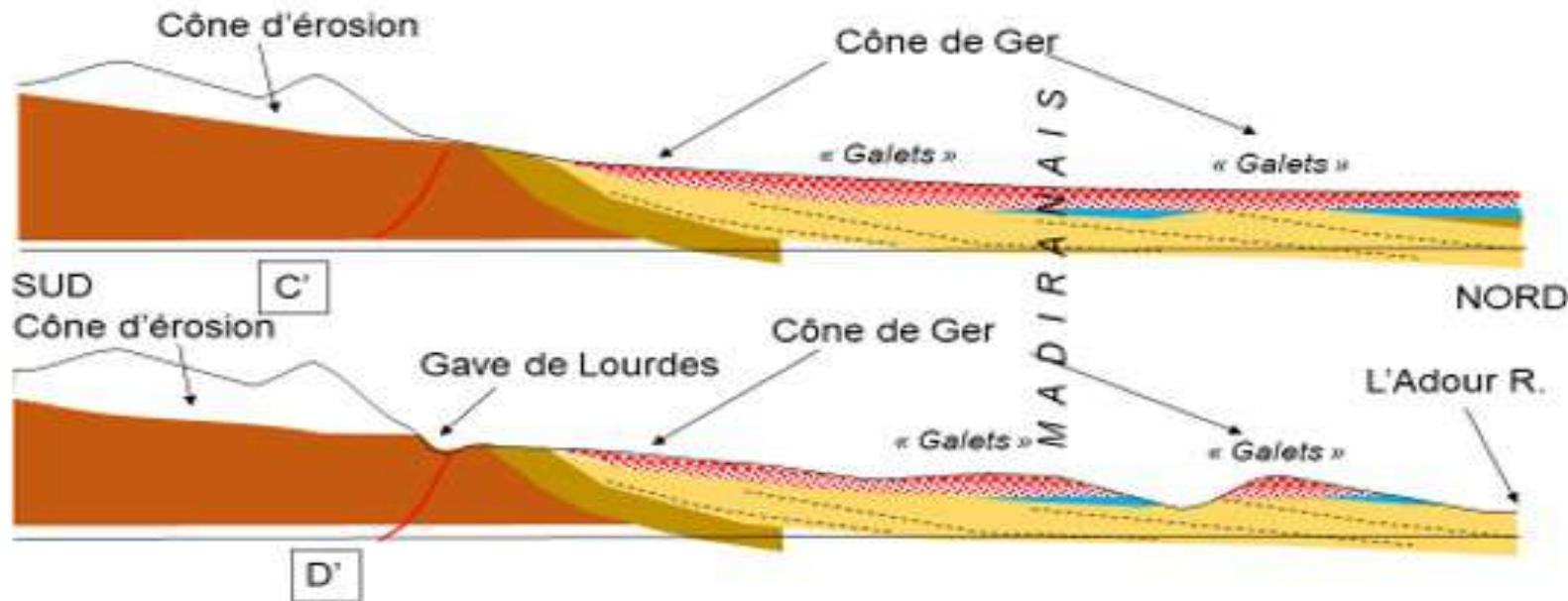
C – PLEISTOCENE (-2 à -0,1 Ma)



D - HOLOCENE (Sub-Actuel)

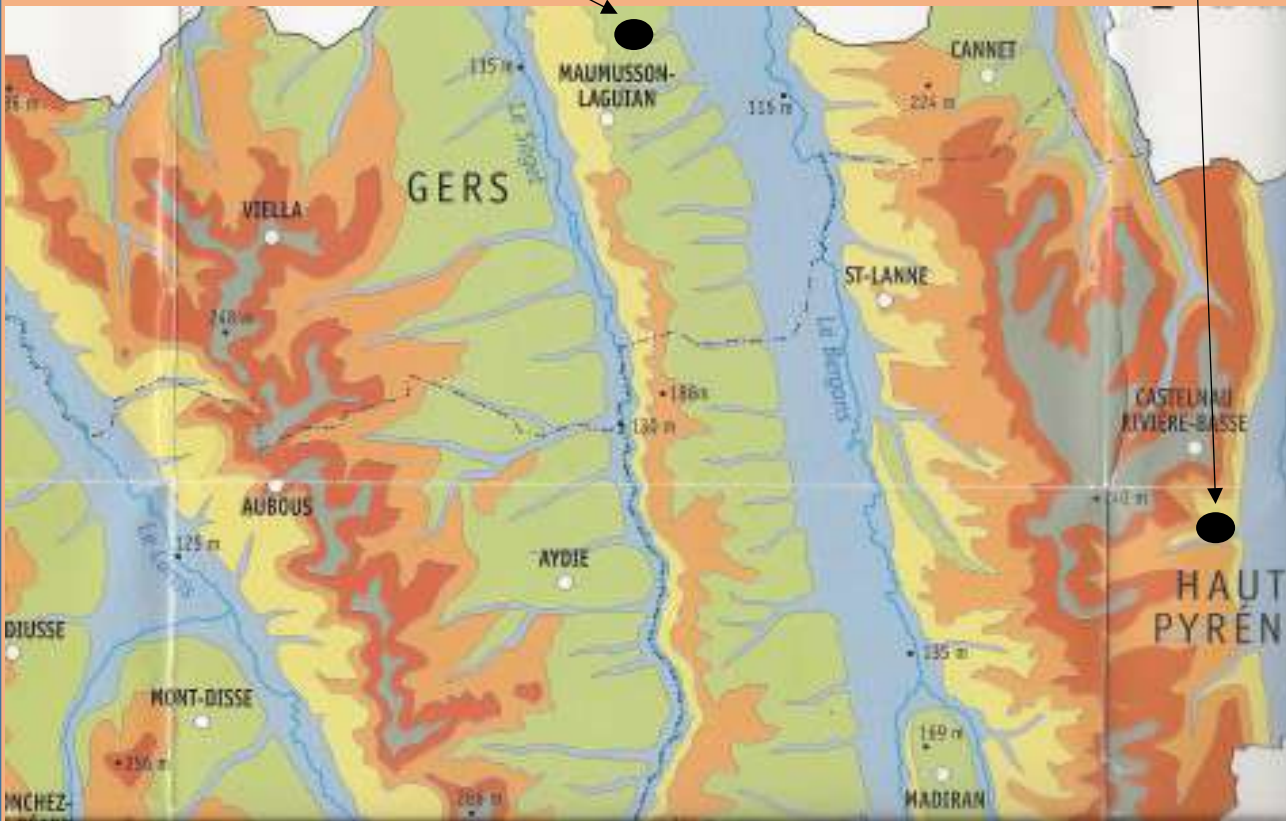
PLEISTOCÈNE ET HOLOCÈNE Evolution du cône de Ger

- 1 - Epandage des gravettes et des conglomérats
- 2 - Elargissement du cône d'érosion pyrénéen
- 3 - capture du gave du Lavedan par le Gave de Pau
- 4 - Installation de la vallée de l'Adour
- 5 - Modelé collinéen actuel



Château Bouscassé

Château Montus



Carte « pédologique » du Madiranais
(In Chauvaud, 2001)

Château Bouscassé

Château Montus



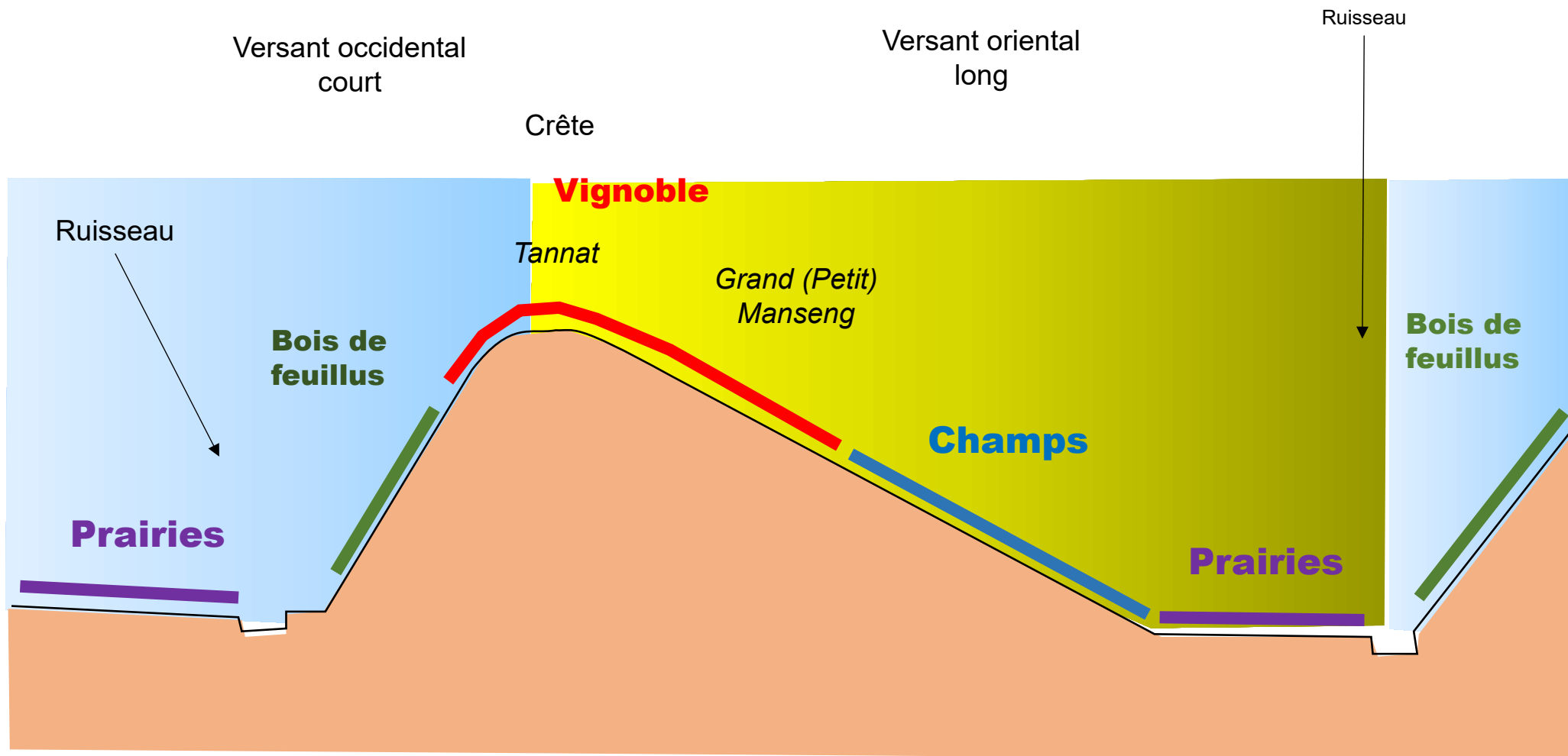
Carte « géologique » du Madiranais
(In Delfaud et Dutilh, 2003)

OUEST

Colline dissymétrique

Vallée dissymétrique

EST



Organisation générale du vignoble du Madiranais



Topographie collinéenne dans le secteur de Saint-Lanne



Château Bouscassé



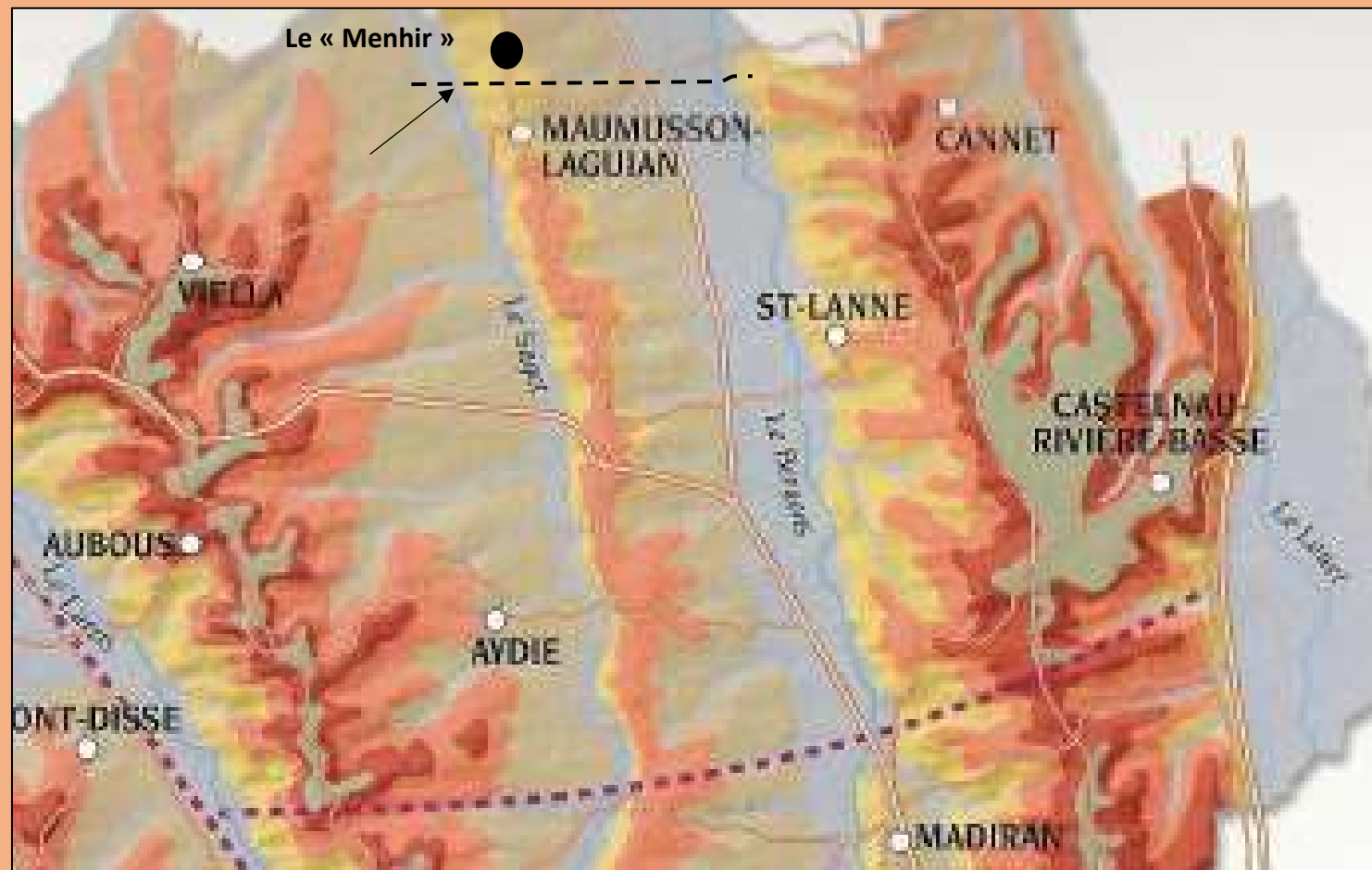
**Terroir du Château Bouscassé
(Argiles et calcaires miocènes)**



Château Bouscassé
Sol argilo-calcaire et « boulbène »



Château Bouscassé: terroir du « Menhir »

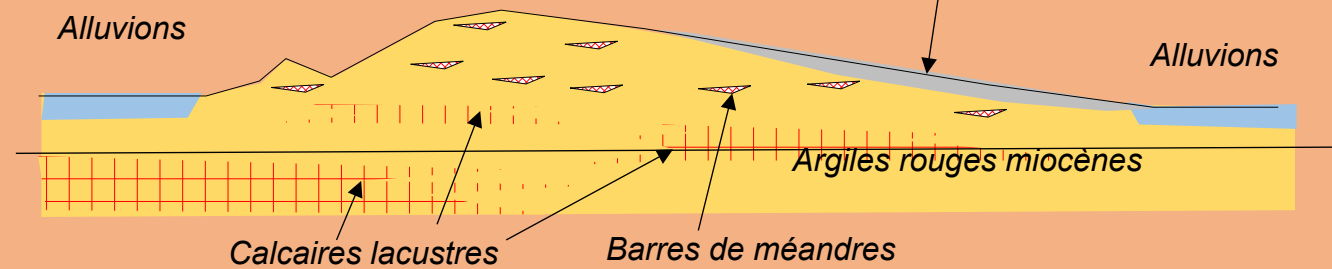


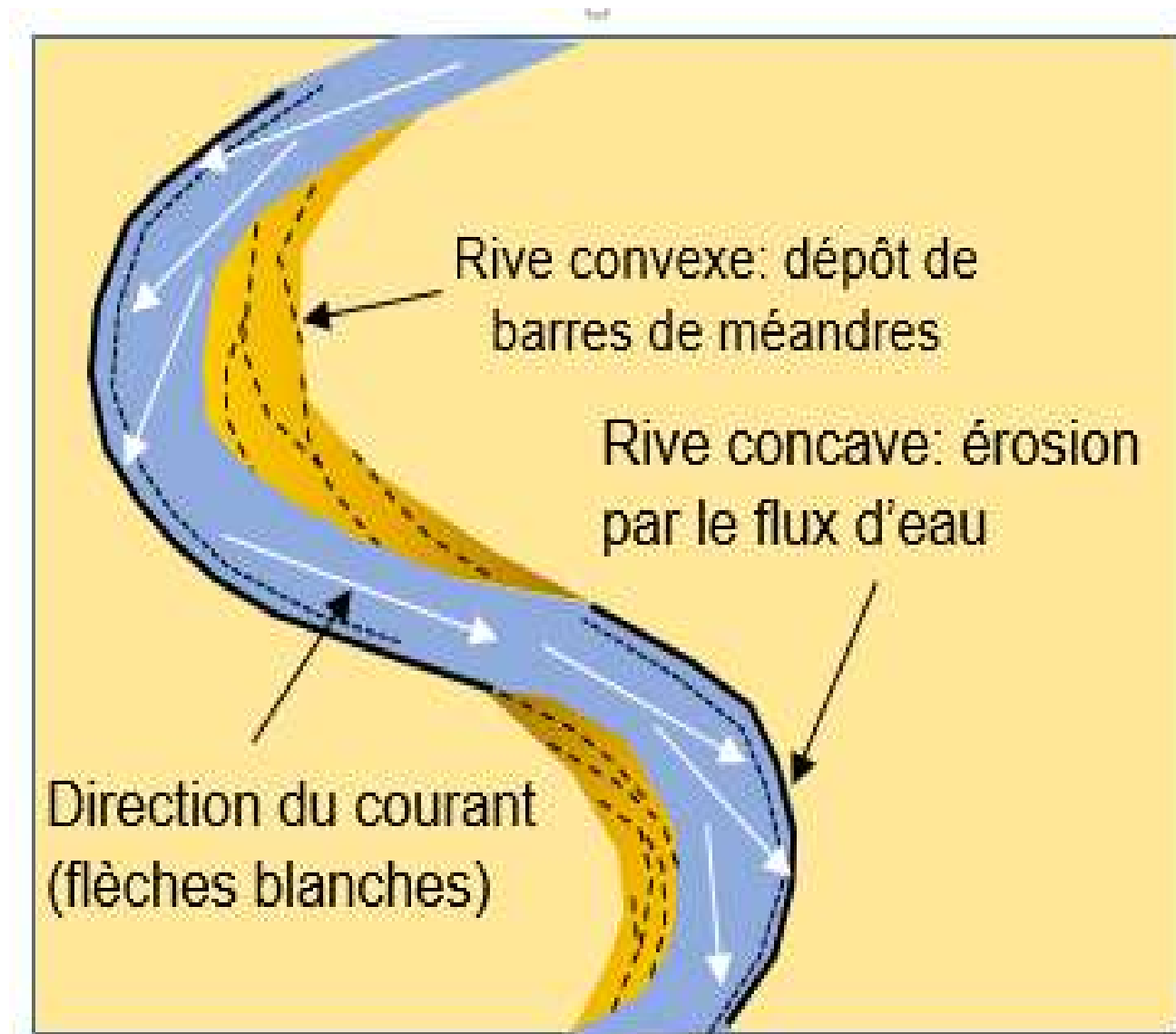
OUEST

Le « Menhir »

Boulbènes

EST





Le « Menhir », fragment d'une barre de méandre





« Le Menhir »: calcaire gréseux lacustre et épanchage conglomératique bordier



Saint-Lanne: fines « gravettes » ferruginisées



Saint-Lanne: gravettes grossières à galets quartzitiques

A photograph of a grassy hillside. The top of the hill is covered in green grass. The lower part of the hill shows a distinct reddish-brown horizon, which is the ferruginous layer mentioned in the caption. The foreground is a mix of green and dry grass. The sky is clear and blue.

Saint-Lanne: horizon ferruginisé à la base des gravettes



La Tyre: le chêne et son » observatoire »



La Tyre: formation conglomératique au toit du cône de Ger



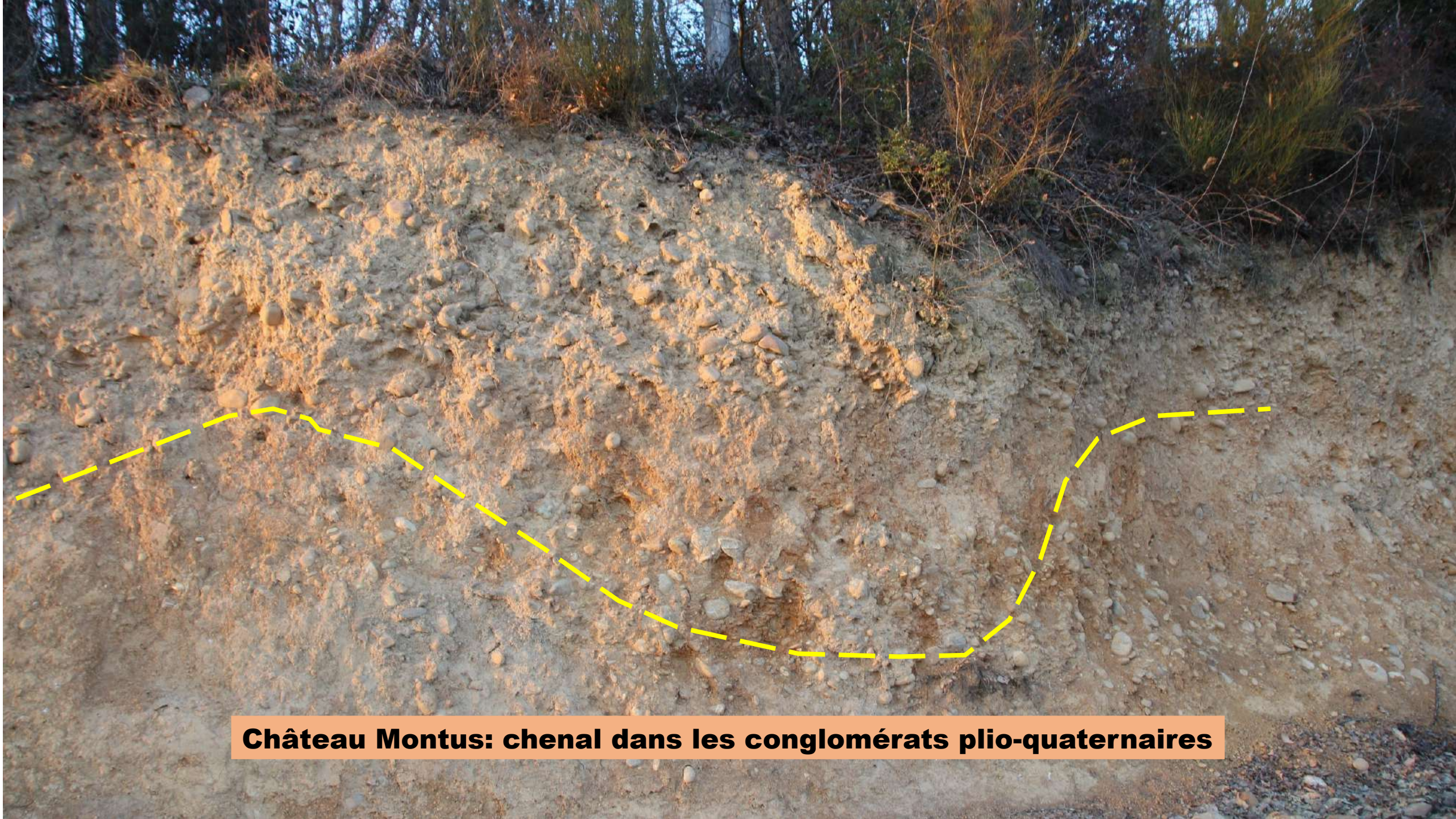
La Tyre: sarments et végétation hivernale (roncier)



Château Montus: greffe de Cabernet sur pied de Merlot



**Château Montus: classement des galets quartzitiques
(taille et nombre décroissants de haut en bas)**



Château Montus: chenal dans les conglomérats plio-quaternaires



Château Montus: Altération superficielle des argiles à galets



Château Montus: vignoble, complexe hôtelier et chai enterré



Château Montus: la salle de restaurant-spectacle (anciens chais)





Merci pour votre attention



**Château Montus: les chais et la « fête du vin »
(marbres des Pyrénées: Arudy, Campan, Sarrancolin, Aubert...)**